

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Успенский техникум механизации и
профессиональных технологий»

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**для профессии 19.01.17 Повар, кондитер
срок обучения: 2 года 10 месяцев**

квалификации:

Повар 3-4 разряда,
• Кондитер 3-4 разряда

Успенское, 2018

СОГЛАСОВАНО
Руководитель кафе «Вираж»



В.В. Биленко
_____ 2018 г

РАССМОТРИНА
Методической комиссией
Председатель МК

И.В. Глушецкая
_____ «__» 2018 г

Директор ГБПОУ КК УТМиПТ



Н.Н.Белова
_____ 2018 г

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического Совета
протокол № _____ от «__» _____ 2018 г

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер"

(Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»

Разработчики

зам. директора по УПР ГБПОУ КК УТМиПТ

В.С. Никулина

Преподаватель ОБПОУ КК УТМиПТ

И.В. Глушецкая

Мастер производственного обучения
ГБПОУ КК-УТМиПТ

С.К. Корсунова

Мастер производственного обучения
ГБПОУ ККТТМиПТ

Слесаренко А.В.

I. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающих освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в форме выполнения выпускной квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана на основании следующих нормативных документов:

- статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 №31, от 15.12.2014 № 1580);

- 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» (с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138).

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749).

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППКРС) среднего профессионального образования в ГБПОУ КК УТМиПТ.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

Программой государственной (итоговой) аттестации определены:

- вид государственной (итоговой) аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной (итоговой) аттестации;
- сроки проведения государственной (итоговой) аттестации;
- необходимые экзаменационные материалы;

- условия подготовки и процедура проведения государственной (итоговой) аттестации;

- формы проведения государственной (итоговой) аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Государственному образовательному стандарту начального профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи государственной (итоговой) аттестации:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированное™ профессиональных знаний, умений, навыков и личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по основной образовательной программе профессии 19.01.17 Повар, кондитер и состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- проведение государственного (итогового) экзамена по учебным дисциплинам, включенным в состав государственной (итоговой) аттестации в рамках основной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер приказом директора ГБПОУ КК УТМиПТ;

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер» в пределах требований государственного образовательного стандарта;

Выполнение выпускной практической квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной (итоговой) аттестации выпускников и проходит в два этапа:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии;
- защита выпускной письменной экзаменационной работы в ГБПОУ КК УТМиПТ

Выпускники, не сдавшие государственный итоговый экзамен по отдельным учебным дисциплинам или не выполнившие практические квалификационные работы и выпускную письменную экзаменационную работу, не допускаются к последующему этапу итоговой аттестации.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является профессии ГБПОУ КК УТМиПТ в части освоения видов профессиональной деятельности:

4.2. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

4.3. Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

4.3.3. Приготовление супов и соусов.

4.3.4. Приготовление блюд из рыбы.

4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 1.2.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего - 6 недель, в том числе: выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

5.2.7. 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.

5.2.8. 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.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Организация работы государственной аттестационной комиссии.

1.1.1. Формирование состава государственной аттестационной комиссии.

Формирование состава государственной аттестационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением «Об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК УТМиПТ и утверждается приказом директора ГБПОУ КК УТМиПТ в срок до 20 мая текущего учебного года.

Председатель государственной аттестационной комиссии согласовывается с Министерством образования и науки Краснодарского края.

1.1.2. Основные функции государственной аттестационной комиссии.

Основные функции государственной аттестационной комиссии (определены Положением «Об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК УТМиПТ»):

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям Государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной (итоговой) аттестации и выдачи выпускнику соответствующего документа о получении образования;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения учащихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

1.1.3. Перечень документов, регламентирующих проведение государственной итоговой аттестации:

- приказ директора ГБПОУ КК УТМиПТ о проведении государственной (итоговой) аттестации;

- приказ директора ГБПОУ КК УТМиПТ о создании государственной аттестационной комиссии для проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников;

- приказ директора ГБПОУ КК УТМиПТ» о допуске учащихся учебных групп к государственной (итоговой) аттестации;

- приказ об организации выполнения письменных квалификационных работ учащимися выпускных групп;

- приказ о закреплении тем письменных квалификационных работ за учащимися выпускных групп (с указанием руководителя и сроков выполнения);

- график проведения защиты письменных квалификационных работ;

- приказ о выполнении практической квалификационной работы на предприятии;

- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;

- сводная ведомость успеваемости учащихся выпускных групп;

- производственные характеристики;

- дневники учета выполнения учебно-производственных работ;

- наряды на выполнение практических квалификационных работ;

- утвержденный перечень тем практических квалификационных работ;

- протокол проведения практических квалификационных работ;

- протоколы государственной (итоговой) аттестации.

1.1.4. Подготовка отчета работы государственной аттестационной комиссии после окончания (итоговой) государственной аттестации.

1.4.1. После окончания государственной (итоговой) аттестации комиссией составляется отчет, в котором анализируются результаты государственной (итоговой) аттестации выпускников, характеристика качества их общего и профессионального уровня подготовки, количество дипломов с отличием, степень сформированности ключевых и профессиональных компетенций, а так же наличие важных личностных качеств, необходимых для профессиональной деятельности в соответствии с потребностями рынка труда и требований работодателей. На основании анализа формируются предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на педагогическом совете ГБПОУ КК УТМиПТ, срок июль — август текущего учебного года и предоставляется в двухмесячный срок после завершения итоговой государственной аттестации в министерство образования и науки Краснодарского края для обобщения и принятия решений, срок до 10 сентября текущего учебного года.

2. СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

2.1. Проведение государственного итогового экзамена по дисциплинам, включенных в состав государственной (итоговой) аттестации.

Цель: выявление соответствия уровня усвоения выпускником материала, предусмотренного учебной программой по предмету в рамках основной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2.1.1. Процедура проведения государственного итогового экзамена по дисциплине.

Объем времени на подготовку и проведение - 1 неделя.

Сроки проведения - в соответствии с рабочим учебным планом и графиком проведения экзаменов и консультаций.

Продолжительность экзамена - 6 ч

Форма проведения экзамена по дисциплине - устная (определена на заседании методической комиссии и утверждена заместителем директора по УПР).

Государственный итоговый экзамен проводится в специально подготовленном и оборудованном помещении на открытом заседании государственной аттестационной комиссии с участием не менее 2/3 ее состава по экзаменационным билетам, оформленными на отдельных бланках, рассмотренными на заседаниях методических комиссий и утвержденными заместителем директора по УПР.

Результаты экзамена фиксируются в протоколе и объявляются в тот же день. Здесь же могут фиксироваться особые мнения членов комиссии.

2.1.2. Перечень вопросов и практических заданий по дисциплинам, рекомендуемых для подготовки к государственному итоговому экзамену.

Технология приготовления блюд: винегрет мясной; суп «Картофельный» с грибами; запеканка картофельная с мясом; компот из клубники. Технология приготовления пирожного «Грибок» с кремом.

Технология приготовления блюд: помидоры, фаршированные мясным салатом; солянка «Мясная сборная»; голубцы с мясом и рисом; кисель из вишни. Технология приготовления торта «Фруктовый».

Технология приготовления блюд: салат «Мясной»; суп - пюре с печенью; плов; круассан малиновый. Технология приготовления торта «Сказка».

Технология приготовления блюд: корзиночки с ветчиной; холодный суп «Гаспачо»; рулет с макаронами; пудинг с консервированными плодами. Технология приготовления торта «Незабудка».

Технология приготовления блюд: винегрет с сельдью; холодный суп «Окрошка» на кефире; лазанья; напиток молочно-прохладительный с ягодным соком. Технология приготовления торта «Кармен».

Технология приготовления блюд: салат из моркови с чесноком и сыром; суп «Картофельный» с пельменями; рыба запеченная с картофелем по-русски; коктейль вишневый. Технология приготовления пирожного «Ватра».

Технология приготовления блюд: салат «Лесная полянка»; борщ «Селянский»; жаркое по-домашнему; напиток лимонный. Технология приготовления торта «Берёзка».

Технология приготовления блюд: салат с зеленым огурцом; солянка «Домашняя»; тефтели, гарнир пюре из овощей; ананасовый фрэппе. Технология приготовления торта «Паутинка».

Технология приготовления блюд: корзинка с паштетом; солянка «По-петербургски»; Азу; коктейль шоколадный. Технология приготовления торта «Чайная роза».

Технология приготовления блюд: паштет из печени; суп с фрикадельками; перец фаршированный; мусс апельсиновый. Технология приготовления пирожного песочного, глазированного помадой.

Технология приготовления блюд: салат «Витаминный»; суп - лапша «Домашняя»; рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами «По-московски»; напиток «Петровский». Технология приготовления кондитерского изделия «Трубочка ореховая» с начинкой.

Технология приготовления блюд: салат «Рыбный»; щи; шницель, гарнир баклажан фаршированный; горячий шоколад. Технология приготовления пирожного бисквитного «Фруктово-желейное» (нарезное).

Технология приготовления блюд: салат «Рыбный» деликатесный, суп «Полевой»; бефстроганов, гарнир картофель фри; шоколад со взбитыми сливками. Технология приготовления торта «Клубничка».

Технология приготовления блюд: салат «Столичный»; борщ «Украинский»; бифштекс с яйцом; яблоки печённые со взбитыми сливками. Технология приготовления пирожного «Лотос».

Технология приготовления блюд: рулет из лаваша; борщ «Сибирский»; зразы «Донские», гарнир сложный из отварных овощей, мороженное с плодами или ягодами. Технология приготовления торта «Журавушка».

Технология приготовления блюд: салат зеленый «Цезарь»; рассольник «Домашний»; рулет с яйцом; малиновый айс-крим. Технология приготовления торта «Кофейный».

Технология приготовления блюд: канапе с килькой и яйцами; щи «Зелёные»; эскалоп, гарнир грибы в сметанном соусе; самбук яблочный. Технология приготовления рулета «Чешский».

Технология приготовления блюд: рыба заливная; холодный суп «Окрошка» мясная; филе птицы, с грибами и соусом; мусс апельсиновый. Технология приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.

Технология приготовления блюд: салат «Картофельный» с грибами; борщ «Московский»; отбивная, гарнир капуста тушенная; кофе черный. Технология приготовления торта «Нектар».

Технология приготовления блюд: канапе с сыром и окороком; суп «Харчо»; гуляш, гарнир картофель отварной; яблоки в слойке. Технология приготовления торта «Ландыш».

Приготовление блюд: винегрет мясной; суп «Картофельный» с грибами; запеканка картофельная с мясом; компот из клубники. Приготовление пирожного «Грибок» с кремом.

Приготовление блюд: помидоры, фаршированные мясным салатом; солянка «Мясная сборная»; голубцы с мясом и рисом; кисель из вишни. Приготовление торта «Фруктовый».

Приготовление блюд: салат «Мясной»; суп - пюре с печенью; плов; крушон малиновый. Приготовление торта «Сказка».

Приготовление блюд: корзиночки с ветчиной; холодный суп «Гаспачо»; рулет с макаронами; пудинг с консервированными плодами. Приготовление торта «Незабудка».

Приготовление блюд: винегрет с сельдью; холодный суп «Окрошка» на кефире; лазанья; напиток молочно-прохладительный с ягодным соком. Приготовление торта «Кармен».

Приготовление блюд: салат из моркови с чесноком и сыром; суп «Картофельный» с пельменями; рыба запеченная с картофелем по-русски; коктейль вишневый. Приготовление пирожного «Ватра».

Приготовление блюд: салат «Лесная полянка»; борщ «Селянский»; жаркое по-домашнему; напиток лимонный. Приготовление торта «Берёзка».

Приготовление блюд: салат с зеленым огурцом; солянка «Домашняя»; тефтели, гарнир пюре из овощей; ананасовый фраппе. Приготовление торта «Паутинка».

Приготовление блюд: корзинка с паштетом; солянка «По-петербургски»; Азу; коктейль шоколадный. Приготовление торта «Чайная роза».

Приготовление блюд: паштет из печени; суп с фрикадельками; перец фаршированный; мусс апельсиновый. Приготовление пирожного песочного, глазированного помадой.

Приготовление блюд: салат «Витаминный»; суп - лапша «Домашняя»; рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами «По-московски»; напиток «Петровский». Приготовление кондитерского изделия «Трубочка ореховая» с начинкой.

Приготовление блюд: салат «Рыбный»; щи; шницель, гарнир баклажан фаршированный; горячий шоколад. Приготовление пирожного бисквитного «Фруктово-желейное» (нарезное).

Приготовление блюд: салат «Рыбный» деликатесный, суп «Полевой»; бефстроганов, гарнир картофель фри; шоколад со взбитыми сливками. Приготовление торта «Клубничка».

Приготовление блюд: салат «Столичный»; борщ «Украинский»; бифштекс с яйцом; яблоки печённые со взбитыми сливками. Приготовление пирожного «Лотос».

Приготовление блюд: рулет из лаваша; борщ «Сибирский»; зразы «Донские», гарнир сложный из отварных овощей, мороженное с плодами или ягодами. Приготовление торта «Журавушка».

Приготовление блюд: салат зеленый «Цезарь»; рассольник «Домашний»; рулет с яйцом; малиновый айс-крим. Приготовление торта «Кофейный».

Приготовление блюд: канапе с килькой и яйцами; щи «Зелёные»; эскалоп, гарнир грибы в сметанном соусе; самбук яблочный. Приготовление рулета «Чешский».

Приготовление блюд: рыба заливная; холодный суп «Окрошка» мясная; филе птицы, с грибами и соусом; мусс апельсиновый. Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.

Приготовление блюд: салат «Картофельный» с грибами; борщ «Московский»; отбивная, гарнир капуста тушенная; кофе черный. Приготовление торта «Нектар».

Приготовление блюд: канапе с сыром и окороком; суп «Харчо»; гуляш, гарнир картофель отварной; яблоки в слойке. Приготовление торта «Ландыш».

2.1.3. Критерии оценки ответа:

Результаты государственного итогового экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной аттестационной комиссии.

«Отлично» - обучающийся показывает глубокое и всестороннее знание дисциплины, обязательной и дополнительной литературы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций; ответ доказателен, обучающийся без затруднений решает практические задачи, отвечает системно, не допускает неоправданных повторений, речь грамотная, материал излагает самостоятельно без наводящих вопросов, умеет делать выводы и обобщения.

«Хорошо» - обучающийся демонстрирует твердые знания дисциплины, обязательной литературы, но ответ не достаточно полон, упускаются отдельные факты и детали, имеются незначительные неточности, которые студент исправляет после наводящих вопросов членов комиссии; обучающийся умеет применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем, может затрудняться в решении практических задач.

«Удовлетворительно» - ответ неполный, содержит значительные неточности, которые обучающийся не всегда исправляет и после наводящих вопросов, не всегда может аргументировать решение практических задач, отсутствует четкость в ответе и излагает материал с помощью членов комиссии.

«Неудовлетворительно» - незнание значительной части материала, ответ содержит только поверхностное изложение, допускаются грубые ошибки при выполнении практических задач, обучающийся не умеет анализировать, обобщать, не понимает и не знает сущности вопросов.

2.2. Выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер».

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.2.1. Процедура проведения выполнения выпускной практической квалификационной работы.

К выпускной практической квалификационной работе допускаются учащиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие детальную программу производственной практики.

Объем времени на подготовку и проведение - 2 недели

Сроки проведения - в соответствии с рабочим учебным планом и графиком проведения экзаменов и консультаций.

Формы проведения:

1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы отдельно по каждой профессии общероссийского классификатора на предприятии.

Продолжительность экзамена - 6 часов.

2. Защита выпускной письменной квалификационной работы отдельно по каждой профессии общероссийского классификатора (устно).

Продолжительность защиты - 5-7 мин.

2.2.2. Выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии отдельно по каждой профессии общероссийского классификатора.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии является первым этапом государственной (итоговой) аттестации принимается государственной аттестационной комиссией в период завершения производственной практики и написания пробной выпускной практической квалификационной работы.

Мастер производственного обучения, преподаватель спецдисциплин, руководитель практики совместно с соответствующим работником предприятия своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда, а также наряд-задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд-задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может быть выдана работа более высокого уровня квалификации, чем предусматривается квалификационной характеристикой.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется учащимися в присутствии государственной аттестационной комиссии.

Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

В случае если при выполнении выпускной практической квалификационной работы комиссия не может присутствовать в полном составе, то составляется заключение, в котором дается квалификационная характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

2.2.3. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы:

При выполнении выпускной практической квалификационной работы на предприятии обучающиеся должны показать знания, умения и навыки, приобретенные в процессе обучения и соответствующие требованиям государственного образовательного стандарта и квалификационным характеристикам:

- овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- строгое соблюдение последовательности выполняемых работ, выполнение установленных норм времени (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

В протокол работы государственной комиссии вносятся рекомендации о присвоении квалификационного разряда и оценка, выполненных работ по пятибалльной системе:

Оценка "5^м (отлично) - ставится в том случае, если учащийся уверенно и точно владеет приемами работ, качественно выполняет работу без подсказки мастера, выполняет или перевыполняет норму выработки, правильно организует рабочее место, не нарушает правила безопасности труда.

Оценка "4^м (хорошо) - ставится в том случае, если учащийся правильно владеет приемами работы, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся; работу выполняет самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера); незначительно снижается уровень качества выполненной работы; норма выработки соответствует 100%; соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место.

Оценка "3^м (удовлетворительно)- ставится в том случае, если учащийся недостаточно владеет приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки); имеются значительные отклонения по качеству; несущественные ошибки в организации рабочего места; не нарушает правила безопасности труда.

Оценка "2^м (неудовлетворительно) - ставится учащимся за неточное выполнение приемов работы; неумение осуществлять самоконтроль; несоблюдение требований технической и технологической

документации; невыполнение норм времени (выработки); недопустимые отклонения

Оценка за выпускную практическую квалификационную работу не является итоговой, но имеет весомый результат.

Обучающимся, не выполнившим практическую квалификационную работу по не зависящим от них причинам, квалификационная работа назначается повторно.

2.2.5. Подготовка и защита выпускной письменной квалификационной работы отдельно по каждой профессии общероссийского классификатора.

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Задание на выпускную письменную экзаменационную работу выдается учащемуся за 6 месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

Выпускная письменная квалификационная работа сдается в учебную часть до 01.06.2013 г. на бумажных и электронных носителях.

Переплетенная и подписанная учащимся выпускная письменная экзаменационная работа передается руководителю для подготовки письменного отзыва (рецензии) в срок, определенный приказом директора ГБПОУ КК УТМиПТ

Руководитель письменной экзаменационной работы - за месяц до начала защиты проверяет выполненные учащимися выпускные письменные экзаменационной работы и представляет письменный отзыв (рецензию), которая должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию на нее;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальности решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической работы;
- указание положительных сторон;
- указание на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы.

Полностью готовая выпускная письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается учащимся заместителю директора по УПР для

окончательного контроля и подписи. Если выпускная письменная экзаменационная работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Рецензия в работу не подшивается. Внесение изменений в выпускную письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Структура письменной экзаменационной работы включает:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание
4. Пояснительная записка
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Пояснительная записка должна содержать:

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

Более подробные требования к структуре, объему, содержанию, оформлению письменной экзаменационной работы изложены в методических рекомендациях.

Процедура защиты письменной экзаменационной квалификационной работы.

Письменная экзаменационная работа, подписанная заместителем директора по УПР, обучающимися лично представляется государственной аттестационной комиссии в день защиты.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской; презентацией письменной экзаменационной работы или / и кратким докладом от **5-8 до 10 минут**.

Следует уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

На защите в своем выступлении выпускник должен уделить внимание таким вопросам технологии, организации рабочего места, правилам безопасности труда при выполнении практической квалификационной работы.

Доклад должен продемонстрировать приобретенные навыки самостоятельной работы из различных источников.

Защита выпускной письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающимся зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и наряд на выполненную квалификационную работу в комиссию.

В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы.

После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на экзамене каждым выпускником, и присвоенного разряда по профессии (профессиям).

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии (профессиям) и выдаче документа об уровне образования комплексно учитывается:

- доклад обучающегося на защите выпускной письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выпускной практической квалификационной работы; данные производственной характеристики.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

2.2.6. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы:

оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая (профессиональная) направленность. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных знаниях, полученных им в процессе обучения по избранной теме. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям (одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала);

оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая (профессиональная) направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую

последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

2.2.8. Общие рекомендации по оформлению выпускных письменных квалификационных работ.

1. Структура письменной экзаменационной работы:

Титульный лист -1 лист

Задание на выполнение выпускной письменной экз. работы.- 1лист

Содержание-1 лист

Введение - 1лист

Пояснительная записка - 18-20 листов

Заключение (выводы, модернизация механизма) - 1лист

Список литературы -1лист

Приложения - 1 -4 листа

25-30 листов

Титульный лист письменной работы должен содержать следующие сведения:

полное наименование учебного заведения;

полное наименование профессии;

название темы письменной работы;

название вида документа;

сведения об исполнителе (Ф.И.О. учащегося, номер группы, подпись),

сведения о преподавателе (руководителе) (Ф.И.О., подпись);

сведения о председателе методической комиссии (Ф.И.О., подпись);

наименование места и года выполнения.

Образец титульного листа приведен в Приложении 1.

В задании указывают:

тему письменной работы;

перечень основных вопросов, подлежащих изучению и разработке;

срок сдачи письменной работы.

Образец задания приведен в приложении 2.

Содержание должно отражать перечень структурных элементов письменной работы с указанием номеров страниц, с которых начинается их месторасположение в тексте, в том числе:

- введение;
- пояснительная записка, которая должна быть разбита на пункты;
- заключение;
- список литературы;
- приложения.

Введение характеризует актуальность и значимость темы, цели и задачи.

Пояснительную записку рекомендуется делить на пункт: инструменты, приспособления, оборудование; технологический процесс; организация рабочего места и охрана труда. Каждый элемент основной части должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент работы.

В основной части раскрывается технология выполнения работ по выбранной теме письменной экзаменационной работы. Основная часть может состоять из нескольких разделов соответствующих определенным этапам технологии.

В заключении раскрывается значимость рассмотренных вопросов, приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по использованию полученных результатов. В заключении не допускается повторения содержания введения и основной части.

Список литературы.

Основные требования, предъявляемые к списку литературы:

- соответствие теме письменной работе и полнота отражения всех аспектов его рассмотрения;

- разнообразие видов изданий: официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, производственно-практические и др.;

- отсутствие морально устаревших документов.

Упорядоченный список литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: материалы, дополняющие текст, промежуточные формулы и расчеты, таблицы вспомогательных данных, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции, анкеты, методики; характеристики аппаратуры, приборов, инструментов, применяемых при выполнении работы; протоколы испытаний, заключения экспертизы, акты внедрения и т.д.

Правила представления приложений.

приложения помещают в конце письменной работы;
каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;

приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией. Номер приложения размещают в правом верхнем углу после слова "Приложение";

приложения должны иметь общую с остальной частью письменной экзаменационной работой сквозную нумерацию страниц.

На все приложения в письменной работе должны быть ссылки.

2. Требования к содержанию текстовой части письменной работы

Содержание текстовой части письменной работы может быть в виде собственно текста, таблиц, иллюстраций, формул, уравнений и других составляющих.

Текст письменной работы должен отвечать следующим основным формальным требованиям:

четкость структуры;

логичность и последовательность;

точность приведенных сведений;

ясность и лаконичность изложения материала;

соответствие изложения материала нормам литературного русского языка.

В тексте письменной работы могут использоваться следующие виды ссылок:

" ссылки на таблицы, иллюстрации, формулы, уравнения, перечисления, приложения и т.п.;

" ссылки на документы.

Ссылки на структурные элементы и фрагменты текста оформляют по следующим правилам:

" при ссылках в тексте на структурные элементы письменной работы или другие формы представления материала необходимо указывать их названия и порядковые номера. Например: "... в разделе 1 были рассмотрены...", "... согласно 1.1", "...в соответствии с таблицей 1", (таблица 1), "... на рисунке 1", (рисунок 1), "... по формуле (1)", "... в уравнении (1)", "... в перечислении (1)", "... в приложении 1", (приложение 1) и т.п.,

~ если в тексте приводится только одна иллюстрация, одна таблица, одна формула, одно уравнение, одно приложение, то в ссылке следует указывать "...на рисунке", "...в таблице", "...по формуле", "...в уравнении", "...в перечислении", "...в приложении".

При ссылках на документы допускаются следующие формы: на документ в целом, на определенный фрагмент документа, на группу документов.

Ссылки на документ в целом приводятся в виде порядкового номера этого документа в списке литературы, который указывается в квадратных скобках без точки, например: " Гегель в "Феноменологии духа" представил духовную культуру человечества как [5] "

Ссылки на определенный фрагмент документа отличаются от предыдущих обязательным указанием страниц рассматриваемого или цитируемого документа. Ссылки на фрагмент документа следует приводить в скобках в виде порядкового номера документа по списку литературы с отделенным от него запятой порядковым номером страницы, содержащей данный фрагмент, перед которым записывается буква "с" с точкой. Например: [1, с.3]. Если фрагмент в источнике размещается на нескольких страницах, их номера записывают через тире. Например: [33, с.201-202].

В состав текста письменной работы также могут входить сокращения, условные обозначения, примечания и другие составляющие.

Таблицы представляют собой форму организации материала, позволяющую систематизировать и сократить текст, обеспечить обзорность и наглядность информации.

Правила обозначения таблиц:

" каждая таблица должна иметь название, точно и кратко отражающее ее содержание. Название таблицы помещают над ней;

" таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста;

~ слово "Таблица" и порядковый номер таблицы помещают над ней в правом верхнем углу над названием таблицы;

" если в тексте имеется только одна таблица, то ее не нумеруют, слово "Таблица" не пишут.

Таблицы в зависимости от их размера располагают после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении.

На все таблицы в тексте письменной работы должны быть ссылки.

К иллюстрациям относятся: фотоснимки, репродукции, рисунки, эскизы, чертежи, планы, карты, схемы, графики, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в курсовом проекте.

Правила оформления иллюстраций:

" иллюстрации обозначают словом "Рис." и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста;

" если в тексте только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово "Рис." не пишут;

" слово "Рис.", порядковый номер иллюстрации и ее название помещают под иллюстрацией. При необходимости перед этими сведениями помещают поясняющие данные;

иллюстрации располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами.

Пояснения символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой.

На все формулы в тексте должны быть ссылки

Математические уравнения. Порядок представления математических уравнений такой же, как и формул.

4. Требования к оформлению текстовой части письменной работы

Правила оформления текста письменной работы определяются ГОСТ 7.32

Текст работы должен быть выполнен машинописным способом с применением печатающих и графических устройств ЭВМ. Его качество должно удовлетворять требованию четкого воспроизведения средствами репрографии.

Страницы текста письменной работы, в том числе и распечатки с ЭВМ, должны соответствовать формату А4.

Каждый лист должен быть оформлен рамкой со штампом. Образец рамки для начала каждого раздела (содержание, введение, глава, заключение, список литературы) приведен в приложении 5. Образец рамки для продолжения каждого раздела приведен в приложении 6.

Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением следующих размеров полей: левое не менее 30 мм, правое не менее 10 мм, верхнее не менее 20 мм, нижнее не менее 20 мм с 1,5 межстрочным интервалом.

Текст проекта набирается шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14.

Нумерация страниц письменной работы

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами, в правом нижнем углу, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц текста. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ учитываются как страница текста.

Главы, параграфы, пункты, подпункты текста нумеруются арабскими цифрами с точкой, например: 1., 1.1., 1.1.1. и т.д.

Введение, главы основной части, заключение, список литературы и приложения должны начинаться с новой страницы и иметь заголовки, напечатанный прописными буквами. Параграфы, пункты и подпункты располагаются по порядку друг за другом и печатаются строчными буквами.

Заголовки структурных элементов текста следует располагать по центру строки без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовками и текстом должно быть не менее 2 интервалов.

Подготовленный в соответствии с вышеуказанными требованиями текст письменной работы переплетается.

5. Требования к оформлению графической части письменной работы

Графическая часть письменной работы должна отражать основные ее результаты и наглядно подтверждать изложенный в тексте материал.

Графическая часть письменной работы может быть представлена в виде схем, рисунков, графиков, диаграмм, гистограмм, таблиц, чертежей, карт и др.

Графическая часть письменной работы выполняется на бумажных носителях формата А4. Допускается использование фотоносителей, демонстрируемых с использованием технических средств.

Наглядные графические документы на бумажных носителях могут быть выполнены вручную черной тушью (фломастером) или с использованием графических устройств вывода ЭВМ (графопостроителей).

Обозначение наглядных графических документов должно соответствовать требованиям пункта 3.4.

Оформление наглядных графических документов письменной работы должно соответствовать общим требованиям к выполнению графических документов и обеспечивать их ясность и удобство чтения.

Наглядные графические документы следует выполнять на форматах, установленных ГОСТ 2.301.

Надписи на наглядных графических документах следует выполнять вручную шрифтом в соответствии с требованиями ГОСТ 2.304 или машинным способом.

Толщина линий - по ГОСТ 2.303.

При выполнении наглядных графических документов необходимо применять условные графические обозначения, установленные нормативными документами. При использовании дополнительных графических обозначений должны быть приведены соответствующие пояснения.

Чертеж оформляют рамкой (рис. 1) и основной надписью (угловым штампом в соответствии с ГОСТ 2.104-68 ЕКСД).

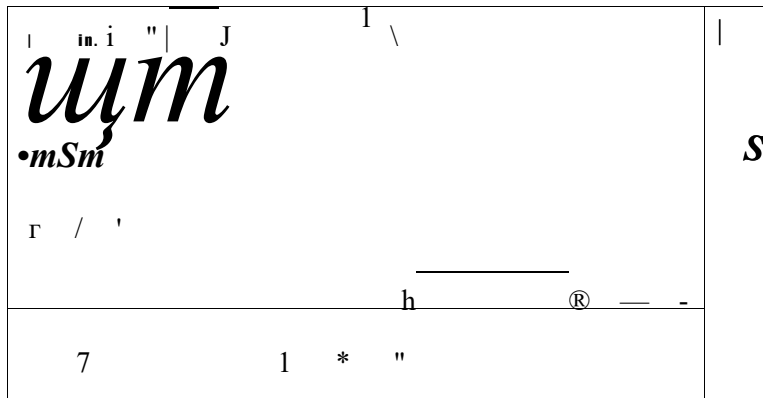


Рис. 1. Рамка чертежа и прямоугольник для основной надписи:
 1 — обозначение документов, 2 — границы формата,
 3 — основная надпись, 4 — рамка чертежа,
 5 — инвентарные номера и подписи

Чертежи оформляют рамкой (рис. 1), которую наносят внутри границ формата: сверху, справа и снизу — на расстоянии 5 мм, слева — на расстоянии 20 мм (для брошюровки чертежа). Внутри рамки в правом нижнем углу помещается основная надпись. На листах формата 11 основную надпись помещают вдоль короткой стороны листа. Рамку и графы основной надписи выполняют сплошной основной линией.

T, J, I		2I	IS	19	79	m, tm	M	
I	I					(t t f w a w m \$ \$ / m ' m a)		SS.
	I							< **
	#	B				(HVVHtttettttt)	III)	e
	m					I; J	p , Г Л Т I fff	>> <
	т.яшШх&г.					Yflumts		
	ИЭАГЯЦ					(Neme)ma* fcmmT)	unilt npt(Snp.)	И
W.....								

Рис. 2. Основная надпись для технических чертежей

Форма, содержание и размер граф основной надписи (рис. 2) должны соответствовать ГОСТ. Для текстовых документов форма основной надписи несколько иная.

Обозначение документа должно иметь следующую структуру: начальные буквы слов темы письменной экзаменационной работы, номер чертежа сборочной единицы, номер чертежа детали, код документа.

В обозначении темы письменной работы может быть сочетание букв и цифр. Например, при названии темы «Техническое обслуживание системы питания КАМАЗ 53215» будет шифр ТО СП КАМАЗ 53215. Номер чертежей сборочных единиц: 01, 02, 03 и т.д. Номер чертежей деталей: 001, 002, 003 и т.д. Код документа определяется его видом: ПЗ - пояснительная записка, ВО -

чертеж общего вида, СБ - сборочный чертеж, ТБ - таблицы, ГЧ - габаритный чертеж, Э - электрическая схема, Г - гидравлическая схема, П - пневматическая схема, И - инструкция, Д - прочие документы, например графики, схемы технологических процессов.

Пример обозначения: ТО СП КАМАЗ 53215 00.000.ПЗ.

Чертежи выполняют на листах чертежной бумаги с определенным соотношением размеров сторон листа, т. е. на листах определенных форматов.

		<i>чг</i>		
		«		<i>St</i>
8		^Ъ <i>2l</i>		<i>is</i> <i>it</i>
	<i>a</i>	^Ъ <i>Л</i>	^Ъ <i>Л</i>	» №
		<i>по,</i>	<i>чгс.</i>	Ж

Рис. 3. Схема построения форматов (чертой обозначены основные форматы)

Обозначение формата: А4(11) - А3(12) - А2(22) - А1(24) - А0(44)
 Размеры сторон формата, мм: 297x210 - 297x420 - 594x420 - 594x841 - 1189x841.

На схеме построения форматов (рис. 3) основные форматы подчеркнуты. При выполнении чертежа длинную сторону листа обычно располагают горизонтально. Если размеры предмета по высоте значительно больше остальных, то длинная сторона листа может быть размещена вертикально. Формат 11 располагают только по вертикали.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Успенский техникум механизации и
профессиональных технологий»**

Профессия

(код, наименование)

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:

Обучающийся (щаяся) группы

(№ группы)

(Фамилия имя отчество)

(Подпись)

Руководитель

(Фамилия имя отчество)

(Подпись)

Председатель методической комиссии

(Фамилия имя отчество)

(Подпись)

				Письменная экзаменационная работа			
<i>Преподаватель</i>	<i>Фамилия</i>	<i>подпись</i>	<i>дата</i>	Пояснительная записка	<i>стадия</i>	<i>лист</i>	<i>листов</i>
					У		
<i>Учащийся</i>	<i>Фамилия</i>	<i>подпись</i>	<i>дата</i>		ГБПОУ КК УТМиПТ Группа №		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Успенский техникум механизации и
профессиональных технологий»

ЗАДАНИЕ

для выпускной письменной экзаменационной работы

Учащемуся
(щейся)

(Фамилия имя отчество)

Профессия
СПО

(код, наименование)

Профессия ОК

(код, наименование)

Группа №
Тема задания:

Дата выдачи работы «___»_____20___г Срок сдачи работы «___»_____20___г

Перечень вопросов, подлежащих разработке

А. Спецтехнология

1. Описать технологическую последовательность операций с учетом передовых приемов труда.
2. Виды применяемых материалов при данных видах работах
3. Правила техники безопасности при выполнении данных работ

Б. Организация и производство работ

1. Организация рабочего места при выполнении заданного процесса
2. Виды применяемого инструмента и оборудования (механизмов) при выполнении данных работ
3. Подсчет объемов работ и потребности материалов по заданию.

Перечень графической части или заменяющее ее отдельное задание

(макет, модель)

**Работа должна состоять
из:**

Литература:

Задание выдал преподаватель_

(Подпись)

(Расшифровка подписи)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных
технологий»

ОТЗЫВ

о выполнении выпускной письменной экзаменационной работы

Учащийся (щаяся)

(Фамилия имя отчество)

Профессия

НПО

(код, наименование)

Профессия ОК

(код, наименование)

Группа №

Тема задания:

1. Общая характеристика письменной экзаменационной работы
2. Соответствие заданию основных разделов письменной экзаменационной работы по объему и степени разработки
3. Положительные стороны работы
4. Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении
5. Характеристика графической (творческой) части работы
6. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы

**Оценка работы
руководителем:**

Руководитель работы

(Подпись)

(Расшифровка подписи)

«___» _____ 20___г

Замдиректора по УПР

(Подпись)

(Расшифровка подписи)

«___» _____ 20___г