

Принято
Педагогический совет ГАПОУ
БТОТиС
Протокол № 1 от 31.08.2019 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ БТОТиС
М.Н.Каурцев
Приказ № 150 – ОД от 03.09.2019 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии СПО (ППКРС)
19.01.17 Повар, кондитер**

1. Общие положения

1.1. В соответствии с законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемых ГАПОУ БТОТиС (далее – техникум), соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, государственными экзаменационными комиссиями проводится государственная итоговая аттестация.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968.

1.3. **Целью** государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** требованиям ФГОС СПО и работодателей.

1.4. Государственная итоговая аттестация (ГИА) является частью оценки качества освоения профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в техникуме.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер является завершающей частью образовательной программы среднего профессионального образования техникума.

1.6. **Задачи** - определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций и основных видов профессиональной деятельности.

ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер определяет область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

Студент по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.7. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение образовательной программы по профессии ППКРС.

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

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

2.1.1. Формой ГИА по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в техникуме является защита выпускной квалификационной работы.

2.1.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1.3. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.1.4. Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательные программы (ПКРС).

2.1.5. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель, преподаватель - консультант.

2.1.6. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и преподавателей - консультантов осуществляется приказом директора техникума.

2.2. Перечень необходимых документов для проведения защиты ВКР

- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования»;

- «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки №798 от 2 августа 2013 года;

- Методические указания по оформлению письменной экзаменационной работы по профессии Повар, кондитер;

- * приказ директора Учреждения о проведении государственной итоговой аттестации;
- * приказ директора Учреждения о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- * приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;
- * сводная ведомость успеваемости студентов;

* зачетные книжки;

* протокол государственной итоговой аттестации; **Приложение 2**

* перечень тем выпускных квалификационных работ по профессии 19.01.17 повар, кондитер; **Приложение 3**

* приказ о закреплении тем письменных квалификационных работ за студентами;

Приложение 4

* приказ о закреплении выпускных практических квалификационных работ

Приложение 5

2.3. Объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом:

19.01.17 Повар, кондитер – 1 неделя;

3. Выбор темы выпускной квалификационной работы

3.1 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями профессионального цикла, совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются на цикловой методической комиссии профессионального блока.

3.2. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы.

3.3. Программа ГИА, требования к ВКР, критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее им за 6 месяцев до начала ГИА.

4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

4.1. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выпускной квалификационной работы;
- оказание методической помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения работы;
- подготовка рецензии на работу/ привлечение стороннего рецензента, представителя работодателей.

4.2. Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на выпускную квалификационную (дипломную) работу.

4.3. Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы.

4.4. Задания на выпускную письменную экзаменационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.5. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

5. Рецензирование письменных экзаменационных работ

5.1. Выполненные письменные экзаменационные работы рецензируются преподавателями техникума, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ, к рецензированию могут быть привлечены представители работодателей по профессии.

5.2. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения разделов письменной экзаменационной работы;
- оценку выпускной письменной экзаменационной работы.

5.3. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной письменной экзаменационной работы.

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

5.5. Заместитель директора по учебно-производственной работе после ознакомления с рецензией руководителя решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в государственную экзаменационную комиссию.

6. Защита выпускной квалификационной работы

6.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10-15 минут), озвучивание аттестационного листа и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.3. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной (дипломной) работы учитываются:

- соблюдение правил оформления выпускной письменной экзаменационной работы;
- логичность изложения материала;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- оценка руководителя и рецензента;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей при докладе;
- ответы выпускника на вопросы комиссии;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы.

6.4. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы.

7. Принятие решений ГЭК

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

7.1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной теме;
- письменная экзаменационная работа выполнена самостоятельно, имеет творческий характер;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- материал письменной экзаменационной работы изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы

7.2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует заданию;
- работа написана самостоятельно;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- практические рекомендации обоснованы;
- составлена библиография по теме работы.

7.3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.

7.4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

7.5. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной письменной экзаменационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя и членами комиссии.

7.6. Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на работу и определить срок повторной защиты.

7.8. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешной защиты студентом выпускной письменной экзаменационной работы.

7.9. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию в период времени, установленный ОУ самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком прохождения ГИА по профессии Повар, кондитер.

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

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

7.12. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

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

8.4. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

8.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

8.9. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

8.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной письменной экзаменационной работы, преподаватель государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

8.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

8.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Программа ГИА является неотъемлемой частью ОП СПО (ППКРС).

Согласовано
Председатель ЦК

« » августа 20 г.
протокол №

Утверждаю
Зам.директора по УПР
Вершинская
Е.А. _____

« » _____ 20 г.

Перечень тем

выпускных квалификационных работ по профессии ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер для проведения государственной итоговой аттестации в 2018г.

№ п/п	Перечень тем выпускных квалификационных работ	Профессиональные модули
1.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: салат «Весна», печенье «Лимонное».	ПМ.05, ПМ.02, ПМ.06, ПМ.08.
2.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: котлета натуральная с рисом и красным соусом, печенье «Крендельки».	ПМ.05, ПМ.04, ПМ.03, ПМ.01. ПМ.08.
3.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба, запеченная с картофелем по-русски, языки слоеные.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.08.
4.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: курица запеченная, пирожное «Ноктюрн».	ПМ.05, ПМ.01, ПМ.08.
5.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: птица по – Столичному (шницель) с картофелем жареным, печенье с маком.	ПМ.05, ПМ.08.
6.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: бифштекс с картофельным пюре, пирог «Балтика».	ПМ.05, ПМ.03, ПМ.08.
7.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: шницель с картофелем фри, трубочка вафельная с белковым кремом	ПМ.05, ПМ.01, ПМ.08.
8.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: поджарка с рассыпчатой гречневой кашей, слойка с повидлом	ПМ.05, ПМ.03, ПМ.01, ПМ.08.
9.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: цыплята табака, пирожное «Руллет Чешский».	ПМ.05, ПМ.01, ПМ.08.
10.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: салат «Коктейль», пирожное «Картошка».	ПМ.05, ПМ.02, ПМ.08.
11.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: кальмары жареные в сухарях, пирожное «Руллет шоколадный».	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.08.
12.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба фаршированная, кольцо заварное.	ПМ.04, ПМ.02, ПМ.01, ПМ.08.
13.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: перец фаршированный, трубочка вафельная со сливочным кремом.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.08.
14.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: мусс шоколадный, пирожное слоеное.	ПМ.07, ПМ.08.
15.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба жареная с картофелем отварным, печенье «Песочное нарезное».	ПМ.04, ПМ.01, ПМ.08.
16.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: антрекот с яйцом и сложным гарниром, расстегай.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.08
17.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: бифштекс натуральный с луком фри и сложным гарниром, кулебяка.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.08
18.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: Рыба фри с зеленым маслом, картофелем фри, соусом томатным, ватрушка с творогом.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.08
19.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: котлета по-киевски со сложным гарниром, пирожное корзинка с фруктовой начинкой.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.08

20.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: шницель столичный, бисквитное пирожное.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.08
21.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: суфле из говядины с рисовой кашей, соус молочный, бисквитный кекс.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.08
22.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами со сложным гарниром, пирожки печеные с капустой.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.08
23.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: салат-коктейль с ветчиной и сыром, крем шоколадный, пирожное «Вафельное».	ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.
24.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: борщ украинский с пампушками, пирожное «Заварная трубочка».	ПМ.03, ПМ.08
25.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: салат-коктейль столичный, ватрушка с творогом.	ПМ.06, ПМ.08
26.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба жареная под маринадом, рулет «Сказка».	ПМ.04, ПМ.08
27.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: биточки, рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами со сложным гарниром, кулебяка с капустой.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.08
28.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: зразы отбивные со сложным гарниром, печенье «Листик».	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.08
29.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: кальмары жареные в сухарях с жареным картофелем, пирожное «Подарочное».	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.08
30.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: окрошка мясная сборная, рулет фруктовый.	ПМ.03, ПМ.08
31.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: зразы рубленые мясные с гречневой рассыпчатой кашей, соус красный, кольцо «Воздушное».	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.08
32.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба, запеченная с картофелем по-русски, рожок с сахаром.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.08
33.	Приготовление и подача блюд и изделий: винегрет с сельдью, пирожное «Корзиночка с белковым кремом».	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.08
34.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: плов из свинины, бисквитный пирог с повидлом.	ПМ.05, ПМ.08
35.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: вареники с творогом со сметаной, печенье песочное с орехом.	ПМ.02, ПМ.08
36.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: омлет, фаршированный мясными продуктами, пирожное «Картошка обсыпная».	ПМ.02, ПМ.08
37.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: салат из свежих помидор со сладким перцем, корж молочный.	ПМ.06, ПМ.08
38.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба, тушенная в томате с овощами, пирожки печеные с яйцом и рисом.	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.08
39.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: борщ сибирский, пирожное «Бисквитное» с масляным кремом.	ПМ.03, ПМ.08
40.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: говядина тушенная в кисло-сладком соусе с картофелем жареным, кекс «Столичный».	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.08
42.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: азу, пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.	ПМ.05, ПМ.08
43.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: гуляш к картофельным пюре, пирожное вафельное.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.08
44.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: голубцы с мясом и рисом, пирожное заварное	ПМ.02, ПМ.08
45.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: рыба в тесте жареная, плюшка «Московская».	ПМ.04, ПМ.08
46.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: , торт «Юбилейный альбом».	ПМ. , ПМ.08
47.	Технология приготовления и подача блюд и изделий: торт «Персиковый»	

48.	Торт «С днем рождения»	
49.		
50.		
51.		
52.		
53.		
54.		
55.		
56.		
57.		
58.		
59.		
60.		

Протокол № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
по государственной итоговой аттестации
выпускников Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»
(ГАПОУ БТОТиС)

По профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер - группа №

Государственная экзаменационная комиссия в составе:

Председатель ГЭК –

Заместитель председателя ГЭК-

Члены комиссии:

-
-
-
-

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за полный курс обучения, результаты промежуточной аттестации, результаты защиты выпускной квалификационной работы: выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, комиссия постановила:

1. Указанным в списке выпускникам выдать дипломы об окончании Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Защита ВКР		Присваиваемая квалификация	Заключение о выдаче диплома, диплома с отличием
		ВПКР	ПЭР		

Председатель ГЭК _____

Зам. председателя ГЭК _____

Члены ГЭК: _____
