

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ «Обшаровский
государственный техникум
им. В.И.Суркова»

Н.В.Захаров

2019 г.




ПРОГРАММА
итоговой аттестации выпускников
по основной профессиональной образовательной программе
профессионального обучения - программе профессиональной
подготовки по профессиям рабочих 16675 Повар

с.Обшаровка 2018/2020 учебный год

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ИП Тумаева Н.А.

 /Тумаева Н.А./


« 17 » декабря 2019 г.

«РАССМОТРЕНО»
на заседании педагогического совета
Протокол № от 06.12 2019 г.

 Председатель
Захаров Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ЭК

 /Русанова С.Н./

« 17 » декабря 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	СТР.4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	СТР.5
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	СТР.7
4. ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ	СТР.9
5.ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ.....	СТР.12
6. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	СТР.15
Приложение ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА С ПРОГРАММОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	СТР.17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы профессиональной подготовки в ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова».

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова» по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии 16675 Повар (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению итоговой аттестации на 2018/2020 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации: федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» в редакции приказа минобрнауки от 18апреля 2013г. № 292.

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»: положения о проведении итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова», Методические указания по выполнению и защите квалификационного экзамена для обучающихся образовательной организации.

Программа итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В Программе используются следующие сокращения:

- КЭ - квалификационный экзамен
- ВПКР - выпускная практическая квалификационная работа
- ИА - итоговая аттестация
- ЭК - экзаменационная комиссия
- ОК – общие компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- ПС - профессиональный стандарт

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Профессия среднего профессионального образования

16675 Повар

2.2. Наименование квалификации

Повар 3 разряда

2.3. Срок получения среднего профессионального образования по программе профессиональной подготовки

1 год и 10 месяцев

2.4. Исходные требования к подготовке и проведению итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки

Форма итоговой аттестации в соответствии ПС	Защита квалификационного экзамена
Вид выпускной квалификационной работы	Практическая квалификационная работа Проверка теоретических знаний в форме тестирования
Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации	<u>1</u> неделя
Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	с <u>«23» июня</u> по <u>«30» июня</u> 2020 г.

2.5. Итоговые образовательные результаты по программе профессиональной подготовки

Профессиональные компетенции
ПМ.01 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и соусов
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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.
ПМ.03 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, соусные полуфабрикаты
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы
ПМ.04 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
ПМ.05 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.
ПМ. 06 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
ПМ.07 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
Общие компетенции
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведению итоговой аттестации

Подготовка итоговой аттестации	
Руководители квалификационного экзамена	Ящук Н.Ю. - преподаватель ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова», Маркушина Е.А.- преподаватель ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»
Проведение итоговой аттестации	
Председатель экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова», из числа: - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Члены экзаменационной комиссии	Лица, приглашенные из сторонних организаций, педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию; представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников
Секретарь экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова».

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение о проведении итоговой аттестации
2	Программа итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе профессионального обучения - программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих 16675 Повар
3	Методические указания по выполнению и защите квалификационного экзамена
4	Индивидуальные задания на выполнение квалификационного экзамена
5	Профессиональный стандарт по профессии 16675 Повар
6	Распорядительный акт ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова» о составе экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии;
7	Распорядительный акт ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова» о допуске студентов к итоговой аттестации;
8	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (сводные ведомости и т.п.)
9	Протокол(ы) заседаний экзаменационной комиссии.

10	Федеральные законы и нормативные документы
11	Литература по профессии
12	Периодические издания по профессии

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	<i>Оборудование</i>	-холодильник; - электрическая плита; -весы; - электрическая мясорубка; -овощерезка; -блендор; - пароварка; -миксер.
2	<i>Рабочие места</i>	- рабочее место для преподавателя; - рабочие места (производственные столы) для обучающихся;
3	<i>Материалы</i>	- технологические карты; - комплект учебно-методической документации; - сборник рецептов
4	<i>Инструменты, приспособления</i>	- ножи поварские; -доски разделочные; - кастрюли; - сковороды; -терки металлические; -дуршлаг; -половники; -скалки; -тарелки; - мерные стаканы.
5	<i>Аудитория</i>	-специально подготовленный кабинет; -лаборатория «Поварское дело»

4. ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

4.1. Тема выпускного квалификационного экзамена

1. Темы выпускных квалификационных работ определяются ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»:

-практическая квалификационная работа состоит из выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Тематику письменной экзаменационной работы выбирают самостоятельно.

2. Обучающемуся предоставляется право:

- выбора темы выпускной практической квалификационной работы из предложенных тем;

- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу профессиональной подготовки.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова».

4.2. Требования к практической квалификационной работе.

В результате выполнения практической квалификационной работы в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен выполнить практическое задание, показав приобретенные свои умения и навыки при приготовлении блюд, согласно Сборнику рецептов, компетентно используя оборудование, посуду и инвентарь.

Задачи: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и навыков, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

Обучающийся получает практическое задание, проходит инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.

4.3. Требования к тестированию

Комплект оценочных средств предназначен для оценки итоговых результатов по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

В результате аттестации осуществляется комплексная проверка всех умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных и общих компетенций:

Контроль и оценка осуществляются в форме тестирования.

Оценка освоения предусматривает использование 5 бальной системы оценивания

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит тесты в 2-х вариантах для экзаменуемого и пакет экзаменатора с тестами с ответами в 2-х вариантах.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, если экзаменуемый набрал - не менее 42 баллов.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол итоговой аттестации и подписываются всеми членами государственной экзаменационной комиссии

Время выполнения задания – 1 час 30 минут.

4.4. Защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
практическая квалификационная работа		
1	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	<i>Выполнение выпускной практической квалификационной работы в присутствии комиссии.</i>
2	Принятие решения по результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы	<i>Решения об оценке выпускной практической квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.</i>
3	Документальное оформление результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы	<i>Фиксирование результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы в протоколе, наряде</i>
Тестирование		
4	Доклад студента по теме письменной экзаменационной работы (10-15 минут)	<i>Представление письменной экзаменационной работы в форме доклада с использованием заранее подготовленных презентаций или наглядного графического материала (таблицы, схемы), иллюстрирующего основные положения работы.</i>
5	Ознакомление членов ГЭК с результатами практики	<i>Представление руководителем подготовленных материалов: задание на выпускную практическую квалификационную работу, заключение о практической квалификационной работе, производственная характеристика, дневник учебной и производственной практики</i>
6	Представление отзыва руководителя.	<i>Ознакомление членов комиссии с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы</i>
7	Ответы студента на вопросы членов ГЭК	<i>Ответы студента на вопросы членов комиссии по рассматриваемым в работе проблемам. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.</i>
8	Принятие решения ГЭК по результатам защиты письменной экзаменационной работы	<i>Решения комиссии об оценке письменной экзаменационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.</i>
9	Документальное оформление результатов защиты письменной экзаменационной работы	<i>Фиксирование решения комиссии о выполнении выпускной практической квалификационной работы в протокол</i>
10	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной	<i>Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются ГЭК на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии,</i>

	работы и о присвоении квалификации	<i>участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.</i>
11	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	<i>Фиксирование решения заседания комиссии в следующих видах протокола</i>

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение экзаменационной комиссии об оценке квалификационного экзамена принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом(ами) установленного образовательной организацией образца, в котором(ых) фиксируются:

- оценка выпускной практической квалификационной работы каждого выпускника;
- оценка тестирования выпускника;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- присвоение квалификации каждому выпускнику и разряда
- решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику.

Протокол подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы является комплексной, которая состоит из оценки за выпускную практическую квалификационную работу и оценки за тестирование

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы:

Выпускная практическая квалификационная работа	
5 – «отлично»	- выставляется, если выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
4 – «хорошо»	- выставляется, если выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
3 – «удовлетворительно»	- выставляется, если выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет в наличии ошибки, исправляемые с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется, если выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Защита письменной экзаменационной работы	
Подготовка письменной экзаменационной работы	
5 – «отлично»	- выставляется в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов. Работа оформлена в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации», имеется отзыв руководителя.
4 – «хорошо»	- выставляется в случае наличия небольших недочетов в 1/3 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации», наличие отзыва руководителя.
3 – «удовлетворительно»	- выставляется в случае наличия недочетов в 1/2 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации», наличие отзыва руководителя.
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется в случае наличия недочетов в 2/3 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации», наличие отзыва руководителя.
Защита письменной экзаменационной работы	
5 – «отлично»	- выставляется за защиту работы, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.
4 – «хорошо»	- выставляется за защиту, если выпускник показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений

	отвечает на поставленные вопросы.
3 – «удовлетворительно»	- выставляется за устный ответ, если выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется за устный ответ при защите письменной экзаменационной работы, если выпускник не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме

При определении итоговой (комплексной) оценки выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия учитывает итоги успеваемости и посещаемости обучающегося по дисциплинам и профессиональным модулям, выполнение программы учебной и производственной практики, данные производственной характеристики.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

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

6. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

6.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ

<i>Тематика по нескольким ПМ.01-ПМ.07</i>	
1	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат «столичный» суп картофельный с рыбными фрикадельками, гуляш с макаронами отварными, кисель молочный.
2	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат «Весна», рассольник «Ленинградский» с мясом, макароны отварные, сардельки отварные, компот из яблок.
3	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат витаминный, щи зеленые, рыба паровая с гарниром, кисель из черной смородины.
4	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат из редиса, суп рисовый с мясом, омлет натуральный, кофе с молоком.
5	Приготовить обеденные блюда по данному меню: винегрет овощной, суп лапша грибная, биточки с гречневой кашей, кисель фруктовый.
6	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат из свеклы с сыром и чесноком, щи с мясом, гуляш с гречневой кашей, кисель из плодов шиповника..
7	Приготовить обеденные блюда по данному меню винегрет с сельдью, окрошка мясная, макароны запеченные с сыром, компот из смеси сухофруктов.
8	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат летний, суп-пюре из курицы, капуста тушеная, компот из яблок.
9	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат из сырых овощей, рассольник «Домашний» с мясом, горох отварной, котлеты московские, кисель из плодов шиповника
10	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат из редиса, суп с бобовыми и мясом, котлеты рыбные, каша гречневая, кисель молочный.
11	Приготовить обеденные блюда по данному меню салат из свежих огурцов, борщ московский с мясом, рыба, запеченная с картофелем по-русски, кисель из черной смородины.
12	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат мясной, суп с макаронными изделиями и мясом, голубцы овощные, компот из сухих слив
13	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат из свежей капусты, суп-пюре из свежих грибов, запеканка рисовая, компот из смеси сухофруктов.
14	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат яичный, суп-пюре из печени , рагу из овощей, напиток клюквенный

15	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат рыбный, борщ сибирский с мясными фрикадельками, плов, кисель из кураги.
16	Приготовить обеденные блюда по данному меню салат из свежей капусты, щи с картофелем и мясом, печень по-строгановски, макароны отварные, какао с молоком.
17	Приготовить обеденные блюда по данному меню: салат «Весна», суп с вермишелью и курицей, вареники с творогом, кофе со сливками.

Приложение
к программе государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии 16675 Повар

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ПРОГРАММОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Группа № 13

№ п/п	ФИО обучающихся	Дата	Подпись
1.	Безручков Константин Сергеевич	18.12.2019г.	
2.	Гаджиева Диана Ахсановна	18.12.2019г.	
3.	Григорьева Ольга Владимировна	18.12.2019г.	
4.	Давлятов Роман Борисович	18.12.2019г.	
5.	Емельянов Илья Сергеевич	18.12.2019г.	
6.	Емельянов Сергей Сергеевич	18.12.2019г.	
7.	Исаков Максим Дмитриевич	18.12.2019г.	
8.	Исаченков Сергей Сергеевич	18.12.2019г.	
9.	Кокорев Вячеслав Владимирович	18.12.2019г.	
10.	Мкртычян Артур Арнольдович	18.12.2019г.	
11.	Немировская Дарья Богдановна	18.12.2019г.	
12.	Никитин Александр Федорович	18.12.2019г.	
13.	Петрухин Артем Александрович	18.12.2019г.	
14.	Ротнов Александр Викторович	18.12.2019г.	
15.	Савич Юлия Владимировна	18.12.2019г.	
16.	Сенин Никита Александрович	18.12.2019г.	
17.	Швецова Алина Александровна	18.12.2019г.	