

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»**


«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Председателем ГЭК-  
Главный специалист по кадрам Управления сельского  
хозяйства Администрации Искитимского района

 Четверикова Ж.Д.  
«05» 11 2025 г.

Директор ГБПОУ НСО  
«Искитимский центр  
профессионального обучения»

 Шлыков Н.П.  
«18» декабря 2025 г.

**ПРОГРАММА**

**Государственной итоговой аттестации  
выпускников по профессии 35.01.23**

**«Хозяйка (ин) усадьбы»**

**2022 – 2026 у.г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета  
с участием председателя ГЭК

Протокол № 4  
«18» декабря 2025 года

2025 г.

**Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы»»** (квалификация выпускника: Повар, Учетчик) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 112201.01 Хозяйка усадьбы).

**Организация-разработчик:** ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

**Разработчики:** методист Шлыкова Г.Г.  
старший мастер Грамотина А.С.  
преподаватель Риммер Н.А.  
мастер п/о Родионова Г.А.

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения .....	4
2. Характеристика подготовки по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы .....	4
3. Результаты освоения образовательной программы .....	5
3.1 Общие компетенции (ОК) .....	5
3.2. Профессиональные компетенции .....	5
4. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО .....	6
4.1 Цель и задачи выполнения выпускных квалификационных работ .....	6
4.2 Объем времени и сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации .....	6
5. Содержание государственной итоговой аттестации .....	7
5.1 Подготовка к государственной итоговой аттестации .....	7
5.2. Проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускных квалификационных работ .....	8
5.3 Требования к структуре выпускной квалификационной работы .....	9
5.4 Темы выпускных практических квалификационных работ .....	10
6. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации .....	10
6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	10
6.2 Перечень основных документов, необходимых для работы государственной экзаменационной комиссии .....	11
6.3 Список информационных источников для подготовки к ГИА .....	12
7. Контроль и оценка в рамках государственной итоговой аттестации .....	12
7.1 Общие критерии оценки уровня подготовки выпускника .....	12
7.2 Критерии оценки письменной экзаменационной работы .....	12
7.3 Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ .....	13
7.4 Порядок аттестации для обучающихся, не прошедших процедуру ГИА .....	13
Приложение 1 - Перечень тем выпускных письменных работ по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы .....	15
Приложение 2 - Лист ознакомления с Программой государственной итоговой аттестации .....	17
Приложение 3 - Рецензия .....	18
Приложение 4 - ПРОТОКОЛ №___ за 20___ год заседания комиссии по итоговой аттестации обучающихся .....	19
Приложение 5 - Список информационных источников для подготовки к ГИА .....	20
Приложение 6 - Лист ознакомления с темами письменных работ для сдачи ГИА .....	23

## 1. Общие положения

Настоящая Программа разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

и с учетом:

- Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 717 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы";
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов".

## 2. Характеристика подготовки по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Квалификация; сочетание квалификаций	Нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования
основное общее образование	Повар Учетчик	3 года 10 месяцев

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» (далее – центр) по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы включает государственную итоговую аттестацию обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС центр для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательных программ СПО обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА).

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии Хозяйка(ин) усадьбы по итогам успешного прохождения государственной итоговой аттестации, является диплом о среднем профессиональном образовании.

### 3. Результаты освоения образовательной программы

#### 3.1 Общие компетенции (ОК)

Код	Наименование результата обучения
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 её 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, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

#### 3.2. Профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

##### ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия

	из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

ВПД 4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

#### **4. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Хозяйка(ин) усадьбы включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

##### **4.1 Цель и задачи выполнения выпускных квалификационных работ**

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Целью выполнения ВКР является систематизация и углубление знаний студентов по избранной профессии, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики.

Основными задачами написания студентами выпускных квалификационных работ выступают:

- 1) закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений студентов, их применение в профессиональной деятельности;
- 2) развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы студентов, стремления к поиску оригинальных, нестандартных профессиональных решений;
- 3) развитие умений научного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;
- 4) выявление подготовленности студентов к самостоятельной творческой деятельности по избранной профессии;
- 5) формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности.

##### **4.2 Объем времени и сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.**

В соответствии с учебным планом по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы», календарным учебным графиком на 2025/2026 учебный год объем времени на проведение государственной итоговой аттестации составляет 72 часа – с 15 по 28 июня 2026 г.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

## **5. Содержание государственной итоговой аттестации**

### **5.1 Подготовка к государственной итоговой аттестации**

Выполнение выпускной квалификационной работы является итоговой работой выпускника, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации по профессии.

Темы ВКР определяются центром. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ПМ.03, ПМ.04. Обучающим предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР обучающимся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися тем ВКР, назначение руководителей и осуществляется приказом директора центра.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО и совпадать с тематикой выпускной письменной экзаменационной работы.

За шесть месяцев до ГИА до сведения обучающихся доводят перечень тем письменных экзаменационных работ (см. Приложение 1). Перечень выпускных практических квалификационных работ (одновременно с темами письменных экзаменационных работ) составляет мастер производственного обучения, согласовывает с председателем предметно-цикловой комиссии и утверждает у заместителя директора по УВР. Темы письменных экзаменационных работ должны содержать реальные задачи, которые приходится решать на производстве, соответствовать содержанию производственной практики по ПМ, выпускным практическим квалификационным работам, а так же объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по ППКРС. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель. За шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации составляется Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, критерии оценки знаний, требования к выпускным квалификационным работам. Задания и продолжительность ГИА утверждаются центром после их обсуждения на заседании педагогического совета центра с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и доводятся до сведения обучающихся (см. Приложение 2).

Не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА обучающемуся под роспись выдается задание для письменной экзаменационной работы на соответствующем бланке.

За месяц до выполнения обучающимися выпускных практических работ старший мастер на основании данных мастеров производственного обучения составляет график проведения этих работ.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов,

подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## **5.2. Проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускных квалификационных работ**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На защиту обучающийся обязательно готовит презентацию, которая демонстрирует степень владения одной из общих компетенций.

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

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

До начала государственной итоговой аттестации мастеру производственного обучения необходимо провести инструктаж с обучающимися: как входить в кабинет, где проводится защита, как себя представить и дальнейшие правила поведения.

Процедура проведения защиты выпускных квалификационных работ включает в себя несколько этапов:

1. Секретарь озвучивает состав государственной экзаменационной комиссии (заседание проводится при участии не менее 2/3 состава комиссии).

2. Председатель государственной экзаменационной комиссии или его заместитель напоминает членам ГЭК порядок проведения ГИА и присуждения квалификации по профессии / профессиям.

3. Обучающийся громко и четко называет свои фамилию, имя, отчество и докладывает о готовности к защите выпускной квалификационной работы.

4. Мастер производственного обучения зачитывает производственную характеристику, аттестационный лист.

5. Обучающийся передает дневник с отчетом о производственной практике и письменную экзаменационную работу членам государственной экзаменационной комиссии, и председатель разрешает выпускнику начать доклад по защите письменной экзаменационной работы.

6. Обучающийся выступает по существу выполненной работы с использованием электронной презентации (презентация должна быть составлена из фото- и видеоматериалов с места проведения практики и фото- и видеоматериалов во время проведения выпускной практической квалификационной работы). Во время ответа обучающийся должен кратко, но емко изложить суть своей выпускной квалификационной работы. Презентация должна содержать 10-12 слайдов.

7. Обучающийся отвечает на дополнительные вопросы членов комиссии (в процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы; ответы должны быть краткими и по существу вопроса).

8. Председатель комиссии разрешает обучающемуся выйти и после этого члены комиссии обсуждают ответ, выставляют оценки и присваивают квалификацию.

9. После окончания защиты всех обучающихся комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги с указанием оценки и присвоенного уровня квалификации по профессии.

10. В завершение выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к работе комиссии.



### 5.3 Требования к структуре выпускной квалификационной работы

Письменные экзаменационные работы, практические квалификационные работы по профессии Хозяйка(ин) усадьбы выполняются выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации.

Выпускные практические квалификационные работы выполняются на рабочих местах предприятия, а также в центре и других организациях. Руководитель практики совместно с соответствующим работником предприятия своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, сырье, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания, разряда (при наличии) работы и нормы времени.

Выпускная практическая квалификационная работа защищается обучающимися в тот же день, что и выпускная письменная работа, в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии в период ГИА. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении ВКР, составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Итоги практической квалификационной работы определяются нарядом и заключением о выполненной ПКР, где указываются норма времени, качество работ, разряд выполненной работы. Выпускнику не может быть присвоен уровень квалификации выше, чем тот, на который фактически выполнена практическая квалификационная работа.

В день проведения ВКР мастер производственного обучения составляет протокол результатов выполнения работы (на группу) и заключение (аттестационный лист) о выполнении работы (на каждого выпускника).

Если при выполнении практической квалификационной работы не присутствуют все члены ГЭК (обязательно присутствие не менее 2/3 членов ГЭК), то обязательно проводится фото, видеосъемка хода работы с обязательной демонстрацией материалов всем членам ГЭК.

Письменная экзаменационная работа (ПЭР) выполняется по профессии по ОК: 16675: «Повар» и состоит из нескольких разделов.

По содержанию ВКР должна носить практический характер. По объему ВКР должна быть от 15 до 30 страниц печатного текста.

- *Введение.*

Раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР.

- *Раздел 1.* Общая часть. Отражает тематику профессионального модуля ПМ.03;

- *Раздел 2.* Расчетная часть. Сводится к расчету сырья для приготовления заданного количества блюд и кондитерских изделий. За основу берется рецептура.

- *Раздел 3.* Раздел по охране труда и технике безопасности. Раскрывает основные положения охраны труда и техники безопасности при работе.

- *Заключение.* Следует сформулировать основные выводы. Объем заключения должен 10% от общего объема ПЭР.

- *Список литературы.* Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

Титульный лист оформляется согласно установленным требованиям.

Задание на письменную экзаменационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.

В приложении к ВКР могут быть представлены таблицы, графики, диаграммы.

#### **Требования к оформлению работы:**

1. Работа должна быть выполнена на стандартных листах бумаги формата А4, шрифт

Times New Roman, кегль 14, интервал полуторный, форматирование текста – по ширине.

2. Поля: верхнее, нижнее – 2,0 см, левое – 3,5 см, правое – 1,0 см.

3. Страницы пронумерованы арабскими цифрами, номер по центру сверху страницы, титульный лист не пронумерован.

4. Заголовки расположены по центру строк, написаны прописными буквами. В заголовках отсутствуют переносы. В конце заголовков отсутствует точка. Заголовки от текста не отрываются. Знаки препинания проставлены непосредственно после последней буквы слова и отделены от следующего слова пробелом.

5. Абзацы напечатаны с красной строки, при этом от левого поля имеется отступ.

6. Все таблицы, рисунки, формулы имеют нумерацию и названия (над таблицей - справа, под рисунком - по центру).

7. На все таблицы, рисунки, формулы даны ссылки в тексте.

8. При использовании заимствованного материала применены ссылки причем однотипные (либо постраничные, либо концевые).

9. Возможна электронная презентация, она должна содержать не более 10-12 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы

После выполнения письменной экзаменационной работы выпускник подписывает ее у руководителя и возвращает руководителю, который оформляет краткую рецензию на письменную экзаменационную работу, знакомит с ним выпускника и подписывает письменную экзаменационную работу у заведующего учебной частью.

**Рецензия должна включать:**

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций (см. Приложение 3).

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

В процессе выполнения письменной экзаменационной работы, обучающиеся должны получать необходимую помощь от руководителя письменной экзаменационной работы, консультантов, мастеров производственного обучения. Индивидуальные консультации рекомендуется проводить в виде бесед, в присутствии других обучающихся, что дает возможность ознакомить большее количество обучающихся с общими требованиями по выполнению письменной экзаменационной работы, избежать повторений и проанализировать наиболее характерные ошибки при выполнении работы.

#### **5.4 Темы выпускных практических квалификационных работ**

Перечень заданий для выпускных практических квалификационных работ по профессии Хозяйка усадьбы представлена в Приложении №1 (совпадают с темами письменных работ).

### **6. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации**

#### **6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для подготовки к ГИА студенты в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы центра, учреждений, организаций и предприятий, на базе

которых проходит их производственная практика. Проведение ГИА в форме защиты ВКР требует наличия отдельного учебного кабинета.

***Оборудование учебного кабинета:***

- посадочные места по количеству участников публичной защиты ВКР;
- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- регламентированная документация для членов государственной экзаменационной комиссии.

***Технические средства обучения:***

- ноутбук (компьютер);
- аудиоклонки;
- мультимедийный проектор.

**6.2 Перечень основных документов, необходимых для работы государственной экзаменационной комиссии**

На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

***Нормативно-правовые акты***

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
3. Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 717 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы";
4. Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
5. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).

***Перечень документов, предоставляемых центром:***

1. Положения ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»: «Об апелляционной комиссии», «О порядке подачи и рассмотрения апелляции», «О порядке передачи государственной итоговой аттестации»;
2. Программа ГИА по профессии Хозяйка (ин) усадьбы;
3. Приказы директора ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»: «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации», «О закреплении тем и назначении руководителей выпускной квалификационной работы», «О создании государственных экзаменационных комиссий на 2024 год», «О составе апелляционной комиссии», «О допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации», «О зачислении обучающихся в ИЦПО», «Об отчислении обучающихся из ИЦПО»;
4. Журналы теоретического обучения и учета практики за все курсы обучения;
5. Сводные ведомости о выполнении учебного плана по профессии;
6. Протокол общего собрания родителей и обучающихся о знакомстве с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Программой государственной итоговой аттестации;
7. Сводные ведомости по каждому профессиональному модулю с приложением документов: ведомости по итогам дифференцированных зачетов по УП, ПП, протоколы экзаменов, аттестационные листы по УП, по ПП, дневник производственной практики по ПМ; производственная характеристика, отчет о производственной практике;
8. Экзаменационные и зачетные ведомости по учебным дисциплинам, МДК;

9. Протокол выполнения выпускной практической квалификационной работы;
10. Наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы;
11. Заключение о выполненной ВПКР;
12. Задание для письменной экзаменационной работы;
13. График проведения консультаций, ВПКР и защиты ВКР;
14. Тематика выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ;
15. Письменные экзаменационные работы с рецензией руководителя.

### **6.3 Список информационных источников для подготовки к ГИА**

Список информационных источников для подготовки к ГИА представлен в Приложении № 5

## **7. Контроль и оценка в рамках государственной итоговой аттестации**

### **7.1 Общие критерии оценки уровня подготовки выпускника**

В критерии оценки уровня подготовки обучающегося входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа;
- уровень практических умений, продемонстрированных обучающимся при выполнении практических заданий;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи.

### **7.2 Критерии оценки письменной экзаменационной работы**

Оценка «5» ставится, если обучающийся на высоком уровне владеет содержанием работы, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных подходов к изложению заявленной тематики работы. Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы. Работа сдана с соблюдением всех сроков. Соблюдены все правила оформления работы. При подготовке работы использованы более 5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ. Обучающийся, уверенно владеет содержанием работы, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

Оценка «4» ставится, если обучающийся на достаточно высоком уровне овладел содержанием работы, осуществляет содержательный анализ работы, но допускает отдельные неточности в теоретическом изложении работы. Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого. Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня). Есть некоторые недочеты в оформлении работы. Использование при подготовке работы 3-5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не совсем точно в соответствии с требованиями ГОСТ. Обучающийся,

достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

Оценка «3» ставится, если обучающийся на низком уровне владеет содержанием работы, допускает неточности при изложении содержания работы. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). Представленная ПЭР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. Использование при подготовке работы менее 3 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не точно в соответствии с требованиями ГОСТ. Обучающийся, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при изложении содержания работы. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает непонимание содержания работы, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии. Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки) Много нарушений правил оформления работы Использование одного источника литературы. Перечень литературы не оформлен. Обучающийся, совсем не ориентируется в терминологии работы.

### **7.3 Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ**

При проверке практической квалификационной работы оценивается: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Оценка "5" (отлично) - аттестуемый 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;

Оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

Оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

Оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

### **7.4 Порядок аттестации для обучающихся, не прошедших процедуру ГИА**

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

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в центре на период времени, установленный центром самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

**Приложение 1 - Перечень тем выпускных письменных работ  
по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

***ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд***

1. «Свекольник классический». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
2. «Том ям». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
3. «Синнабон». Организация технологического процесса приготовления блюда.
4. «Тыквенный суп-пюре». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
5. «Телячьи щечки с гарниром». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
6. «Картофельная запеканка с фаршем и помидорами». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
7. «Азу». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
8. «Лагман». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
9. «Паста с красной рыбой в сливочном соусе». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
10. «Лепешки в кисло-сладком соусе». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
11. «Кордон Блю». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
12. «Тефтели с сыром в сметанном соусе». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
13. «Гречка по-купечески». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
14. «Паста карбонара с беконом и сливками». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
15. «Фаршированные перцы с фаршем и рисом». Организация технологического процесса приготовления горячего блюда.
16. «Печеночный рулет». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
17. «Хе из рыбы с морковью по-корейски». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
18. «Рулетики из баклажанов с творожным сыром и грецким орехом». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
19. «Салат гранатовый браслет». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
20. «Салат Мужской каприз». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
21. «Салат Гнездо глухаря». Организация технологического процесса приготовления холодного блюда.
22. «Блинчики фаршированные». Организация технологического процесса приготовления блюда.
23. «Заливной пирог с яйцом». Организация технологического процесса приготовления блюда.
24. «Хачапури». Организация технологического процесса приготовления блюда.
25. «Самбук сливовый». Организация технологического процесса приготовления сладкого блюда.

***ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе***

1. Составление первичных документов по учету затрат на производство и исчисление ее себестоимости.
2. Документальное оформление и учёт расчётов с персоналом по оплате труда.
3. Документальное оформление и учёт кассовых операций.
4. Документальное оформление и учёт денежных средств на расчётном счёте.
5. Организация учета и отчетности в крестьянских (фермерских) хозяйствах, на малых предприятиях и в сельской усадьбе. Составление первичных документов по организации учета.
6. Документальное оформление и учет затрат вспомогательных производств по бухгалтерскому учету.
7. Документальное оформление движения животных на выращивании и откорме.
8. Бухгалтерская отчетность организаций: состав, содержание и использование в анализе и оценке ее деятельности.
9. Методы бухгалтерского учета на предприятии.
10. Документальное оформление учёта амортизации основных средств.
11. Документальное оформление операций по выпуску, перемещению и отпуску готовой продукции.
12. Документальное оформление учёта затрат на производство и калькуляция продукции животноводства в сельской усадьбе.
13. Составление первичных документов по анализу использования основных производственных фондов.
14. Учёт реализации продукции животноводства.
15. Анализ земельных ресурсов на сельскохозяйственном предприятии.
16. Документальное оформление и учёт поступления, выбытия и движения основных средств на предприятии.
17. Документальное оформление и учёт расчётов с покупателями и заказчиками.
18. Документальное оформление и учёт материально-производственных запасов.
19. Документальное оформление и учёт расчётов с организациями, учреждениями и подотчетными лицами.
20. Документальное оформление и учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками.
21. Документальное оформление и учет расчетов по налогам и сборам.
22. Документальное оформление инвентаризации основных средств на предприятии.
23. Организация складского хозяйства и контроль за сохранностью материальных ценностей.
24. Документальное оформление наличных денежных расчетов с применением контрольно-кассовых машин.
25. Учёт и реализация продукции растениеводства.



**Приложение 2 - Лист ознакомления с Программой государственной итоговой аттестации**

выпускников по профессии Хозяйка (ин) усадьбы

№ № п/п	ФИО	Подпись	Дата
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

Старший мастер \_\_\_\_\_ Грамотина А.С./

**Приложение 3 - Рецензия  
на выпускную квалификационную работу**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Тема \_\_\_\_\_

ВКР \_\_\_\_\_

1. Актуальность, новизна и теоретическая разработанность

---

---

---

---

2. Самостоятельность и практическая значимость

---

---

---

---

3. Замечания и недостатки

---

---

---

---

4. Общая оценка работы

---

---

---

---

---

---

Сведения о рецензенте:

Место работы и должность \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата выдачи « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Приложение 4 - ПРОТОКОЛ №\_\_ за 20\_\_ год заседания комиссии по итоговой аттестации обучающихся**

**ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»**

П.Агролес, Искитимский район, Новосибирская область

**Группа:** №\_\_ **Профессия:** Хозяйка(ин) усадьбы

**Квалификация:** Повар, Учетчик.

**Председатель комиссии:**

**Члены комиссии:**

Рассмотрев успеваемость за курс обучения, производственные характеристики, результаты выпускных практических квалификационных, письменных экзаменационных работ и, проведя проверку знаний обучающихся, комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся выдать дипломы об окончании ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и присвоить квалификацию.

№	Ф.И.О (полностью)	№ группы	Год рождения	Оценка полученная на квалиф. экзамене (прописью)	Профессия и квалификация (прописью)	Заключение комиссии (выд. дипл., свидет-во)
1.						

2. Ниженазванным обучающимся (не допущенным или не сдавшим аттестацию) выдать справки об обучении в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

№ п/п	ФИО (полностью)	Год рождения	Заключение комиссии
1.			

Председатель  
комиссии: \_\_\_\_\_

мп

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ года

## **Приложение 5 - Список информационных источников для подготовки к ГИА**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- 3-е изд., стереотип.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.- 336 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 1998.- 240 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 496 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 512 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 4-е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 288 с., [8] с. цв.ил.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 96 с.
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
9. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 96 с.
10. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 112 с.

### **Электронные издания:**

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (ЭУМК). - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУМК) - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУИ) - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из рыбы (ЭУИ). - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://docs.cntd.ru/document/901751351>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102048703>
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://infosait.ru/norma\\_doc/46/46201/index.htm](http://infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm)
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://zakonrus.ru/gost/sanpin\\_232\\_1078\\_01.htm](http://zakonrus.ru/gost/sanpin_232_1078_01.htm)
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Периодические издания**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Ресторанные ведомости»

3. Журнал «Гастроном»

4. Журнал «Школа гастронома»

### **Интернет-ресурсы**

Академия гостеприимства [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.nha.ru>

Портал гильдии шеф-поваров [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.chefs.ru>

Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов. Образовательные модульные мультимедиа системы (ОМС): информационные, практические, контрольные [электронный ресурс] / режим доступа: URL [http:// www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)

Кулинария, кухни мира, народов мира и множество разных полезных советов URL <http://supercook.ru/>

Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

**Приложение 6 - Лист ознакомления с темами письменных работ для сдачи ГИА  
по профессии СПО Хозяйка (ин) усадьбы**

№	Тема письменной экзаменационной работы.	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Ознакомил (а) \_\_\_\_\_