

Департамент внутренней и кадровой политики
Белгородской области
областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Валуйский индустриальный техникум»

ОТЧЕТ
председателя государственной экзаменационной комиссии по
государственной итоговой аттестации выпускников

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер.

Квалификация: 16675 Повар
12901 Кондитер

год выпуска: 2019

г. Валуйки

1. Дата и номер приказа о составе государственной экзаменационной комиссии по государственной итоговой аттестации выпускников: 19 декабря 2018 г. № 617

2. Структура государственной экзаменационной комиссии:

Председатель государственной экзаменационной комиссии: Шейченко Елена Александровна - директор ИП Шейченко Е.А.

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии : Волохова Валентина Васильевна – директор техникума .

Секретарь государственной экзаменационной комиссии: Сумина Елена Ивановна - библиотекарь

Члены государственной экзаменационной комиссии:

Веретенникова Ольга Михайловна - преподаватель

Брюсова Валентина Ивановна - зав. столовой

3. Конкретный перечень аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников по профессии: 19.01.17

Повар, кондитер

В состав аттестационных испытаний по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер входило выполнение выпускных практических квалификационной работы согласно утвержденному перечню выпускных практических квалификационных работ по квалификации: 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии требованиям квалификационных характеристик на 3,4 разряд и защита письменной экзаменационной работы.

4. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии:

Состав аттестационной комиссии обеспечил квалифицированное определение уровня профессиональной подготовки выпускников при выполнении выпускных практических квалификационных работ и защите письменных экзаменационных работ.

5. Анализ аттестационных испытаний (по видам)

5.1. Анализ результатов выпускных практических квалификационных работ: Выпускные практические квалификационные работы выполнялись согласно утвержденного перечня. Предложенные практические квалификационные работы по сложности отвечали 3, 4 квалификационному разряду и соответствовали требованиям квалификационной характеристики. Обучающимся были предложены практические квалификационные работы, заключающиеся в подготовке продуктов питания к приготовлению различных блюд, эстетическому оформлению приготовленных блюд, подачи к столу, выпечка кондитерских изделий и их украшения. Обучающиеся выполняли практические квалификационные работы в соответствии с выданными им нарядами. Все обучающиеся были обеспечены инструкционно - технологической документацией, столовыми приборами и

посудой, оборудованием и спецодеждой. Всем выпускникам были присвоены разряды. На повышенный разряд претендовали в группе №6 Повар, кондитер по профессии повар – 1 обучающихся, кондитер – 8 обучающихся.

Результаты выпускных практических квалификационных работ

Таблица 1

Срок обучения	Наименование профессий по ОК 016-94	Количество обучающихся, всего	Выполнили работу								Успеваемость, %		Средний балл
			отлично		хорошо		удовлетворительно		неудовлетворительно		абсолютная	качественная	
			количество	%	количество	%	количество	%	количество	%			
2г.10м.	Повар	21	9	42.8	8	38.2	4	19	-	-	100	80.9	4.2
	Кондитер		9	42.8	9	42.8	3	14.4	-	-	100	85.7	4.2
Всего		21											

5.2. Анализ результатов защиты письменных экзаменационных работ:

Тематика письменных экзаменационных работ полностью отвечало профилю выпускников по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер, позволяет определить степень владения практическими и теоретическими вопросами по данной профессии. Предложенные выпускникам темы письменных экзаменационных работ отражали комплексный характер работ и имели конкретную целевую направленность. Темы письменных экзаменационных работ обучающихся содержат реальные задачи, которые приходится решать в системе общественного питания, и соответствовали содержанию пред выпускной производственной практике и выпускным практическим квалификационным работам, а также необходимому объёму знаний, умений и навыков, предусмотренных государственным стандартом по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Обучающиеся в ходе защиты письменных экзаменационных работ продемонстрировали приобретенные навыки самостоятельной работы, необходимые современному рабочему и уверенно отвечали на дополнительные вопросы.

Руководителем письменных экзаменационных работ являлся преподаватель профессионального цикла, имеющий высшее профессиональное образование с первой квалификационной категорией.

Результаты защит письменных экзаменационных работ

Показатели		ВСЕГО	
		кол.	%
1	Принято к защите письменных экзаменационных работ	21	100
2	Защищено письменных экзаменационных работ	21	100
3	Оценки письменных экзаменационных работ. Повар		
	<i>Отлично</i>	9	42.8
	<i>Хорошо</i>	8	38.2
	<i>Удовлетворительно</i>	4	19
	<i>Неудовлетворительно</i>	-	-
3а	Оценки письменных экзаменационных работ. Кондитер	21	100
	<i>Отлично</i>	9	42.8
	<i>Хорошо</i>	9	42.8
	<i>Удовлетворительно</i>	3	14.4
	<i>Неудовлетворительно</i>	-	-
4	Количество дипломов с отличием	-	-

6.Получила диплом о среднем профессиональном образовании с отличием: обучающихся, получивших дипломы с отличием: нет

7.Получили неудовлетворительные оценки, причины: обучающихся, получивших неудовлетворительные оценки нет.

8.Качество профессиональной подготовки выпускников по данной профессии отвечает квалификационных характеристик и государственных образовательных стандартов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Уровень усвоения обучающимися теоретического материала, предусмотренного образовательной программой, и умение применять эти знания при решении конкретных ситуаций на практике соответствует современным требованиям.

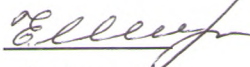
9.Положительными сторонами в подготовке обучающихся можно отметить то, что большинство обучающихся показали твердые знания и соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием, личной гигиены в процессе приготовления блюд, технологию приготовления блюд, температурный режим приготовления и хранения различных блюд.

10. Недостатки в подготовке обучающихся по данной профессии: основными недостатками в подготовке выпускников это слабо ориентировались в пищевой ценности блюд и кондитерских изделий, способах подготовки сырья к производству. Не рациональное использование времени отведенного для приготовления блюд из-за недостаточного количества кухонного оборудования (весы, духовые шкафы). Некоторые обучающиеся путались в последовательности технологических операций при замесе теста, в последовательности закладки продуктов при приготовлении.

11. Предложения по улучшению подготовки специалистов: Необходимо доукомплектовать лаборатории современным оборудованием. Дополнительно

отрабатывать вопросы по которым были допущены ошибки у обучающихся. .

Председатель государственной
экзаменационной комиссии


(подпись)

Е.А. Шейченко

(И.О. Фамилия)



«26» июня 2019г.