

Министерство образования Саратовской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Олимп-М»

 Л.Н. Борисова

«27» сентября 20 16 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

 А.В. Шаталин

«27» сентября 20 16 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

на 20 16 / 20 17 учебный год

квалификации: Оператор машинного доения
Плодоовощевод
Повар
Учетчик

Форма обучения: очная

Продолжительность:

- государственная итоговая аттестация – 1 неделя

г. Маркс
2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	
1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:	
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.....	
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации.....	
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации.....	
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации	
2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ	
2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы.....	
2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы	
2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	
3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	
3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии.....	
3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации.....	
3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	
3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации.....	
3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации	
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02.08.2013;

- с локальным актом - положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Саратовской области «Марковский агротехнический лицей», утвержденным приказом директора № ___ от «___» _____ 20__ года.

Целью государственной итоговой аттестации является, установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения лица и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарной обработке в сельской усадьбе.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ СО «Марксовский агротехнический лицей», систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в лицее.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую)

аттестацию;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой методической комиссией преподавателей, реализующих ППКРС профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы и утверждается директором после её обсуждения на заседании ЦМК, одобрения Методического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.
4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

и **соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Вид деятельности:

1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

Вид деятельности:

2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

Вид деятельности:

3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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.

Вид деятельности:

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

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.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	1 неделя
--------	---	----------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы и годовому календарному графику учебного процесса на 2016-2017 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№ п/п	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1	Выдача тем для письменной экзаменационной работы	Май 2016
2	Подготовка письменной экзаменационной работы	Май - декабрь 2016
3	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных экзаменационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы	17.01.2017 14.01.2017 16.01.2017

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.	Май 2016	ЦМК преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы
2	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы студентам для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за студентами. - Подготовка проекта приказа о закреплении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Май 2016	Заместитель директора по УПР Председатель и преподаватели ЦМК Руководители ВКР, Работодатели
3	Подготовка и оформление бланков заданий на выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и календарных графиков выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы для студентов.	Май 2016	Методист Председатель ЦМК
4	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, рецензентов, состава государственной экзаменационной комиссии	Сентябрь-октябрь 2016	Зам директора по УПР Методист
5	Проведение собрания в группе, родительского собрания «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 2017 г.»	Сентябрь 2016	Классные руководители Мастера п/о
6	Составление графика проведения консультаций по выполнению письменной экзаменационной работы у руководителей ВКР.	Май - декабрь 2016	Руководители ВКР Методист
7	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников»	Сентябрь 2016	Классные руководители Мастера п/о Методист
8	Контроль за ходом выполнения обучающимися выпускной письменной экзаменационной	Май - декабрь 2016	Руководители ВКР

	работы		
9	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Ноябрь 2016	Зам директора по УПР
10	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске студентов к государственной итоговой аттестации, составе экспертов, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Декабрь 2016	Зам директора по УПР
11	Организация и проведение экспертизы качества выпускной письменной экзаменационной работы - рецензирование	Декабрь 2016 по графику	Зам директора по УПР Руководители ВКР
12	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите письменной экзаменационной работе и выпускной практической квалификационной работы на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	Декабрь 2016	Зам директора по УПР
13	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии	Январь 2017	Зам директора по УПР Секретарь ГЭК

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Марковский агротехнический лицей», включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы письменной экзаменационной работы	с 04.05.2016 по 30.12.2016
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием письменной экзаменационной работы, разработка формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2 этап

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменационной работы и оценка качества её выполнения

Вид	Эксперт	Содержание контроля	Период
-----	---------	---------------------	--------

контроля			контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием. Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента председателю П(Ц)К	с 04.05.2016 по 30.12.2016
	Зам. директора по УПР СПО Руководитель ВКР	Ежемесячная проверка хода и результатов выполнения студентами выпускной письменной экзаменационной работы.	с 04.05.2016 по 30.12.2016
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной письменной экзаменационной работы студента. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	до 15.01.2017
	Зам. директора по УПР СПО Руководитель ВКР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменационной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменационную работу. Решение о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	с 30.12.2016 по 17.01.2017 по графику

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии

35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем и заместителем директора по учебно-производственной работе, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 35. 01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора лица.

Задание обучающимся на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке установленной формы.

(Приложение)

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития сельского хозяйства;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ

Цель **выпускной практической квалификационной работы**: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

Тематика выпускных практических квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Произвести расчет доз минеральных удобрений для овощных культур. Приготовление блюда «Вареники с картофелем и грибами». Заполнение документов по учёту затрат на производство в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
2.	Провести предпосевную обработку семян семейства пасленовых. Приготовление баклажан, фаршированных овощами. Заполнение документов по учету затрат на производство и выход продукции в производственных подразделениях.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
3.	Провести посев семян семейства пасленовых. Приготовление фаршированного перца, фаршированного мясом. Заполнение документов синтетического и аналитического учета в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
4.	Провести приемы по замачиванию семян капусты. Приготовление голубцов с мясом. Заполнение документов по калькуляции себестоимости продукции в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
5.	Произвести посев овощных культур семейства луковые.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции

	Приготовление лукового супа-пюре. Заполнение документов по учёту основных средств.	растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
6.	Произвести подкормку овощных культур. Приготовление салата из свежих овощей. Заполнение документов по износу основных средств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
7.	Провести предпосевную обработку семян семейства пасленовых. Приготовление суп-пюре из томата. Заполнение документов по учёту нематериальных активов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
8.	Подготовить грунты и субстраты к посадке семян свеклы. Приготовление салата «Винегрет». Заполнение карточек учета материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
9.	Произвести посев зеленых культур. Приготовление салата из свежих овощей и зелени. Заполнение документов по учёту кассовых операций.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
10.	Произвести приемы проращивания семян. Приготовление баклажан, запеченных с чесноком. Заполнение документов по учёту денежных операций в кассе.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
11.	Произвести посев семян овощных	ПМ.02 Производство, хранение и

	<p>культур семейства тыквенных гнездовым способом.</p> <p>Приготовление тыквенной каши с рисом.</p> <p>Заполнение документов по учёту операций на расчетном счете.</p>	<p>переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
12.	<p>Произвести посев семян овощных культур строчным способом.</p> <p>Приготовление котлет из моркови.</p> <p>Заполнение договора на кредиты с займы.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
13.	<p>Произвести расчет доз минеральных удобрений для овощных культур.</p> <p>Приготовление фасоли, тушенной с томатами.</p> <p>Заполнение документов по учёту расчетов с покупателями и заказчиками</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
14.	<p>Подготовить грунты и субстраты к посадке косточковых культур.</p> <p>Приготовление слойка с вишней.</p> <p>Заполнение документов по учёту прибыли и убытков.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
15.	<p>Произвести подкормку семечковых культур.</p> <p>Приготовление яблок в тесте.</p> <p>Заполнение документов по учёту расчетов с персоналом по оплате труда.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
16.	<p>Произвести расчет доз минеральных удобрений для ягодных культур.</p> <p>Приготовление песочной корзиночки с ягодами.</p> <p>Заполнение документов по учёту затрат вспомогательных и обслуживающих производств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>

17.	<p>Произвести показ приема посева семян тыквы.</p> <p>Приготовления блюда «Кабачок, фаршированный мясом».</p> <p>Заполнение документов по учёту финансового состояния предприятия.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
18.	<p>Произвести показ приема посева семян гороха.</p> <p>Приготовления блюда «Салат столичный».</p> <p>Заполнение документов по учёту расчетов с покупателями и заказчиками</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
19.	<p>Произвести показ приема кормления молодняка разных возрастных групп.</p> <p>Приготовления блюда «Сырники со сметаной».</p> <p>Заполнение документов синтетического и аналитического учета в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
20.	<p>Произвести показ приема органолептической оценки молока.</p> <p>Приготовления блюда «Блинчики с творогом (или маслом).</p> <p>Заполнение документов по износу основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
21.	<p>Провести показ приемов предпосевную обработку семян картофеля.</p> <p>Приготовления блюда «Картофель, фаршированный мясом».</p> <p>Заполнение документов по учёту основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
22.	<p>Провести показ приемов ухода и кормления сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Приготовления блюда «Суп - лапша домашняя».</p> <p>Заполнение документов по учёту денежных операций в кассе.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>

		усадыбе.
23.	Провести показ приемов ухода и кормления маточного поголовья. Приготовление картофельной запеканки. Заполнение документов по учёту затрат на производство в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
24.	Провести показ приемов последовательности операций при ручном доении коров. Приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем». Заполнение карточек учета материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
25.	Провести показ приемов определения живой массы туши по промерам. Приготовления блюда «Суп с фрикадельками». Заполнение документов по калькуляции себестоимости продукции в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

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

Тематика письменных экзаменационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Агротехника возделывания клубнеплодов (картофель). Технология приготовления блюда «Вареники с картофелем и грибами». Учет затрат на производство в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

2.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (баклажан). Технология приготовления блюда «Баклажаны, фаршированные овощами». Учет затрат на производство и выход продукции в производственных подразделениях.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
3.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (перец). Технология приготовления блюда «Перец, фаршированный мясом и рисом». Организация синтетического и аналитического учёта в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
4.	<p>Агротехника возделывания овощных культур семейства крестоцветных (капуста белокочанная). Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом». Калькуляция себестоимости продукции растениеводства.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
5.	<p>Агротехника возделывания овощных культур семейства луковые (репчатый лук). Технология приготовления блюда «Суп-пюре из лука». Бухгалтерский учёт основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
6.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (огурец). Технология приготовления салата из свежих овощей «Салат «Греческий»» Амортизация основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
7.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (томат). Технология приготовления блюда «Помидоры, фаршированного грибами и рисом». Учет нематериальных активов.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>

		усадьбе.
8.	<p>Агротехника возделывания корнеплодов (свекла столовая).</p> <p>Технология приготовления блюда салат «Винегрет овощной».</p> <p>Учет материалов.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
9.	<p>Агротехника возделывания зеленых культур.</p> <p>Технология приготовления салата из свежих овощей и зелени.</p> <p>Учет кассовых операций</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
10.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства луковые (чеснок).</p> <p>Технология приготовления блюда «Баклажан, запеченных с чесноком».</p> <p>Учет денежных операций в кассе.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
11.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (тыква).</p> <p>Технология приготовления блюда «Каша вязкая с тыквой».</p> <p>Учет операций на расчетном счете.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
12.	<p>Агротехника возделывания корнеплодов (морковь).</p> <p>Технология приготовления блюда «Котлеты морковные».</p> <p>Учёт кредитов и займов.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
13.	<p>Агротехника возделывания овощных культур семейства бобовых (фасоль).</p> <p>Технология приготовления фасоли, тушенной с томатами.</p> <p>Учет расчетов с покупателями и заказчиками.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и</p>

		хозяйственных операций в сельской усадьбе.
14.	Агротехника выращивания косточковых культур. Технология приготовления «Слойка с вишней». Учёт прибыли и убытков.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
15.	Агротехника выращивания семечковых культур. Технология приготовления блюда «Яблоко в тесте». Учет расчетов с персоналом по оплате труда.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
16.	Агротехника выращивания ягодных культур. Технология приготовления «Песочные корзиночки с ягодами». Учет затрат вспомогательных и обслуживающих производств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
17.	Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (кабачок). Технология приготовления блюда «Кабачок, фаршированный мясом». Учет финансового результата.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
18.	Агротехника возделывания овощных культур семейства бобовых (горох). Технология приготовления блюда «Салат столичный». Учет расчетов с покупателями и заказчиками.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
19.	Кормление молодняка крупного рогатого скота. Технология приготовления блюда «Сырники со сметаной». Организация синтетического и	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета

	аналитического учёта в растениеводстве.	имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
20.	Технология переработки молока. Технология приготовления блюда «Блинчики с творогом (или маслом). Амортизация основных средств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
21.	Агротехника возделывания клубнеплодов (картофель). Технология приготовления блюда «Картофель, фаршированный мясом». Учет основных средств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
22.	Технология выращивания сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления блюда «Суп - лапша домашняя». Учет денежных операций в кассе.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
23.	Технология выращивания свиней. Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная». Учет затрат на производство в растениеводстве	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
24.	Технология получения молока. Технология приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем». Учет материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
25.	Технология производства говядины. Технология приготовления блюда «Суп с фрикадельками». Калькуляция себестоимости продукции	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

Темы ВПКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;

рассматривается на заседаниях предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы на заседании ЦМК естественнонаучного профиля;

принимается на Педагогическом совете ГБПОУ СО «МАЛ»;

утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) приказом директора.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лабораториях лицея. Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол, в котором дается характеристика работы и указывается.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ СО «Марксовского агротехнического лицея». Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник ГБПОУ СО «Марксовского агротехнического лицея».

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Введение
5. Основная часть (Пояснительная записка).
6. Заключение.
7. Список литературы.
8. Приложения.

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

1. Титульный лист - оформляется согласно установленным требованиям.

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

3. **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

4. **Основная часть (Пояснительная записка)** должна содержать;

Раздел 1. Общая часть - отражает тематику одного из профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.04.

Раздел 2. Раздел по охране труда и технике безопасности - раскрывает основные положения охраны труда, организации рабочего места и техники безопасности при работе.

5. **Заключение** следует сформировать основные выводы. Объем заключения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР.

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

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается предметной (цикловой) комиссией преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 35. 01.23 Хозяйка (ин) усадьбы в Методических рекомендациях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы, обучающихся по профессии 35. 01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Требования к оформлению работы:

1. Титульный лист - оформляется согласно установленным требованиям.
2. Задание на письменную экзаменационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.
3. Работа выполнена на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал полуторный, форматирование текста - по ширине.
4. Поля: верхние, нижние—2, 0 см, левое—3,5 см, правое 1,0 см.
5. Страницы пронумерованы арабскими цифрами, номер по центру вверху страницы, титульный лист не пронумерован.
6. 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 поделены от следующего слова пробелом.
7. Абзацы напечатаны с красной строки, при этом от левого поля имеется отступ.
8. Все таблицы, рисунки, формулы имеют нумерацию и название (над таблицей справа, под рисунком---по центру).
9. На все таблицы, рисунки, формулы даны ссылки в тексте.
10. Возможна электронная презентация, она должна содержать не более 5-7 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы.
11. Письменная экзаменационная работа прошивается

Прошита письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменной рецензии в срок, определенный приказом директора ГБПОУ СО «Марковского агротехнического лицея».

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;

- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимися.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебно-производственной работе для окончательного контроля. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

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

2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»)

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора по учебно-производственной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике;
- рецензию, оформленную руководителем, с оценкой.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора лицея.

2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы

1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 18.01.2017 по 23.01.2017.

На заседание государственной экзаменационной комиссии обучающимся представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с рецензией;
- раздаточный материал к докладу, в составе которого имеются таблицы с цифровым материалом, схемы.

На полную процедуру защиты отводится 20 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- обучающийся представляется комиссии, называя тему своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

- обучающийся делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы студенту по теме и профилю профессии;

- студент отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы,
- присуждение разряда,

3. Члены государственной экзаменационной работы фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

4. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении разряда принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы обучающимся, о присвоении разряда по профессии 35. 01.23 Хозяйка (ин) усадьбы оформляются итоговым протоколом торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ СО «Марковский агротехнический лицей»:

- зоотехнии и технологии производства продукции животноводства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
- агрономии и технологии производства продукции растениеводства.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- бухгалтерского учета, налогов и аудита.

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;
- компьютер, принтер, мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения
- график проведения консультаций выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы

Специально подготовленный кабинет отводится в лицее для защиты выпускной письменной экзаменационной работы

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в лаборатории агрономии и технологии производства продукции растениеводства.

3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «Марковский агротехнический лицей» по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы;

1. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;
2. Федеральные законы и нормативные документы;
3. Стандарты по профессии;
4. Литература по профессии;
5. Периодические издания по профессии.

3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Марковского агротехнического лицея» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы,
- Сводная ведомость итоговых оценок,
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных письменных экзаменационных работ,
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных письменных экзаменационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,
- Приказы директора о допуске студентов к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 35. 01.23. Хозяйка (ин) усадьбы,
- выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с рецензией руководителя установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Марковский агротехнический лицей».

3. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

4. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 35. 01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии государственной итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего/среднего профессионального образования по профилю подготовки, высшей/первой квалификационной категории.

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Марковский агротехнический лицей», осваивающих ФГОС СПО устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ, из числа преподавателей профессиональных модулей и мастеров производственного обучения лицея;
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы;

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования Саратовской области, персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы утверждается приказом директора лицея. Заместителем председателя ГЭК является директор (или заместитель директора по учебно-производственной работе).

Руководители выпускной письменной экзаменационной работы, рецензенты, утверждаются приказом директора лицея.

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- **оценка «5» (отлично)** ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- **оценка «4» (хорошо)** - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы;

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

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

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- **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.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский агротехнический лицей»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании Методического совета
ГБПОУ СО «Марковский
агротехнический лицей»
Протокол № 04 «05» мая 2016 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «Марковский
агротехнический лицей»
_____ А. В. Шаталин
« ____ » _____ 2016 г.

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТЕСТАЦИЯ
ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
по профессии
35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

**в форме выполнения письменной экзаменационной работы и выпускной
практической квалификационной работы**

на 2016-2017 учебный год

Тематика выпускных практических квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	<p>Произвести расчет доз минеральных удобрений для овощных культур.</p> <p>Приготовления блюда «Вареники с картофелем и грибами».</p> <p>Заполнение документов по учёту затрат на производство в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
2.	<p>Провести предпосевную обработку семян семейства пасленовых.</p> <p>Приготовление баклажан, фаршированных овощами.</p> <p>Заполнение документов по учету затрат на производство и выход продукции в производственных подразделениях.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
3.	<p>Провести посев семян семейства пасленовых.</p> <p>Приготовление фаршированного перца, фаршированного мясом.</p> <p>Заполнение документов синтетического и аналитического учета в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
4.	<p>Провести приемы по замачиванию семян капусты.</p> <p>Приготовление голубцов с мясом.</p> <p>Заполнение документов по калькуляции себестоимости продукции в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
5.	<p>Произвести посев овощных культур семейства луковые.</p> <p>Приготовление лукового супа-пюре.</p> <p>Заполнение документов по учёту основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
6.	<p>Произвести подкормку овощных культур.</p> <p>Приготовление салата из свежих</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>

	овощей. Заполнение документов по износу основных средств.	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
7.	Провести предпосевную обработку семян семейства пасленовых. Приготовление суп-пюре из томата. Заполнение документов по учёту нематериальных активов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
8.	Подготовить грунты и субстраты к посадке семян свеклы. Приготовление салата «Винегрет». Заполнение карточек учета материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
9.	Произвести посев зеленых культур. Приготовление салата из свежих овощей и зелени. Заполнение документов по учёту кассовых операций.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
10.	Произвести приемы проращивания семян. Приготовление баклажан, запеченных с чесноком. Заполнение документов по учёту денежных операций в кассе.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
11.	Произвести посев семян овощных культур семейства тыквенных гнездовым способом. Приготовление тыквенной каши с рисом. Заполнение документов по учёту операций на расчетном счете.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
12.	Произвести посев семян овощных культур строчным способом.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции

	Приготовление котлет из моркови. Заполнение договора на кредиты с займы.	растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
13.	Произвести расчет доз минеральных удобрений для овощных культур. Приготовление фасоли, тушенной с томатами. Заполнение документов по учёту расчетов с покупателями и заказчиками	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
14.	Подготовить грунты и субстраты к посадке косточковых культур. Приготовление слойка с вишней. Заполнение документов по учёту прибыли и убытков.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
15.	Произвести подкормку семечковых культур. Приготовление яблок в тесте. Заполнение документов по учёту расчетов с персоналом по оплате труда.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
16.	Произвести расчет доз минеральных удобрений для ягодных культур. Приготовление песочной корзиночки с ягодами. Заполнение документов по учёту затрат вспомогательных и обслуживающих производств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
17.	Произвести показ приема посева семян тыквы. Приготовления блюда «Кабачок, фаршированный мясом». Заполнение документов по учёту финансового состояния предприятия.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
18.	Произвести показ приема посева семян	ПМ.02 Производство, хранение и

	<p>гороха.</p> <p>Приготовления блюда «Салат столичный».</p> <p>Заполнение документов по учёту расчетов с покупателями и заказчиками</p>	<p>переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
19.	<p>Произвести показ приема кормления молодняка разных возрастных групп.</p> <p>Приготовления блюда «Сырники со сметаной».</p> <p>Заполнение документов синтетического и аналитического учета в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
20.	<p>Произвести показ приема органолептической оценки молока.</p> <p>Приготовления блюда «Блинчики с творогом (или маслом).</p> <p>Заполнение документов по износу основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
21.	<p>Провести показ приемов предпосевную обработку семян картофеля.</p> <p>Приготовления блюда «Картофель, фаршированный мясом».</p> <p>Заполнение документов по учёту основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
22.	<p>Провести показ приемов ухода и кормления сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Приготовления блюда «Суп - лапша домашняя».</p> <p>Заполнение документов по учёту денежных операций в кассе.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
23.	<p>Провести показ приемов ухода и кормления маточного поголовья.</p> <p>Приготовление картофельной запеканки.</p> <p>Заполнение документов по учёту затрат на производство в растениеводстве.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>

24.	Провести показ приемов последовательности операций при ручном доении коров. Приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем». Заполнение карточек учета материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
25.	Провести показ приемов определения живой массы туши по промерам. Приготовления блюда « Суп с фрикадельками». Заполнение документов по калькуляции себестоимости продукции в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

Тематика письменных экзаменационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Агротехника возделывания клубнеплодов (картофель). Технология приготовления блюда «Вареники с картофелем и грибами». Учет затрат на производство в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
2.	Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (баклажан). Технология приготовления блюда «Баклажаны, фаршированные овощами». Учет затрат на производство и выход продукции в производственных подразделениях.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
3.	Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (перец). Технология приготовления блюда «Перец, фаршированный мясом и рисом». Организация синтетического и аналитического учёта в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

4.	<p>Агротехника возделывания овощных культур семейство крестоцветных (капуста белокочанная).</p> <p>Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом».</p> <p>Калькуляция себестоимости продукции растениеводства.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
5.	<p>Агротехника возделывания овощных культур семейства луковые (репчатый лук).</p> <p>Технология приготовления блюда «Суп-пюре из лука».</p> <p>Бухгалтерский учёт основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
6.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (огурец).</p> <p>Технология приготовления салата из свежих овощей «Салат «Греческий»»</p> <p>Амортизация основных средств.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
7.	<p>Агротехника выращивания овощных культур семейства пасленовых (томат).</p> <p>Технология приготовления блюда «Помидоры, фаршированного грибами и рисом».</p> <p>Учет нематериальных активов.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
8.	<p>Агротехника возделывания корнеплодов (свекла столовая).</p> <p>Технология приготовления блюда салат «Винегрет овощной».</p> <p>Учет материалов.</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>
9.	<p>Агротехника возделывания зеленых культур.</p> <p>Технология приготовления салата из свежих овощей и зелени.</p> <p>Учет кассовых операций</p>	<p>ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.</p>

		усадыбе.
10.	Агротехника выращивания овощных культур семейства луковые (чеснок). Технология приготовления блюда «Баклажан, запеченных с чесноком». Учет денежных операций в кассе.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
11.	Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (тыква). Технология приготовления блюда «Каша вязкая с тыквой». Учет операций на расчетном счете.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
12.	Агротехника возделывания корнеплодов (морковь). Технология приготовления блюда «Котлеты морковные». Учёт кредитов и займов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
13.	Агротехника возделывания овощных культур семейства бобовых (фасоль). Технология приготовления фасоли, тушенной с томатами. Учет расчетов с покупателями и заказчиками.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
14.	Агротехника выращивания косточковых культур. Технология приготовления «Слойка с вишней». Учёт прибыли и убытков.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
15.	Агротехника выращивания семечковых культур. Технология приготовления блюда «Яблоко в тесте». Учет расчетов с персоналом по оплате труда.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и

		хозяйственных операций в сельской усадьбе.
16.	Агротехника выращивания ягодных культур. Технология приготовления «Песочные корзиночки с ягодами». Учет затрат вспомогательных и обслуживающих производств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
17.	Агротехника выращивания овощных культур семейства тыквенных (кабачок). Технология приготовления блюда «Кабачок, фаршированный мясом». Учет финансового результата.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
18.	Агротехника возделывания овощных культур семейства бобовых (горох). Технология приготовления блюда «Салат столичный». Учет расчетов с покупателями и заказчиками.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
19.	Кормление молодняка крупного рогатого скота. Технология приготовления блюда «Сырники со сметаной». Организация синтетического и аналитического учёта в растениеводстве.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
20.	Технология переработки молока. Технология приготовления блюда «Блинчики с творогом (или маслом)». Амортизация основных средств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
21.	Агротехника возделывания клубнеплодов (картофель). Технология приготовления блюда «Картофель, фаршированный мясом». Учет основных средств.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета

		имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
22.	Технология выращивания сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления блюда «Суп - лапша домашняя». Учет денежных операций в кассе.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
23.	Технология выращивания свиней. Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная». Учет затрат на производство в растениеводстве	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
24.	Технология получения молока. Технология приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем». Учет материалов.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
25.	Технология производства говядины. Технология приготовления блюда « Суп с фрикадельками». Калькуляция себестоимости продукции растениеводства.	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.