



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

_____ Н.Д.Павлова

«__» сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

_____ В.В. Протасов

«__» сентября 2017 г.

Заведующий столовой ГКУСО Управление
зданиями Правительства Свердловской области
*должность, место работы представителя работодателя/
председателя ГЭК*

_____ / Федотов Алексей Борисович/
*подпись Ф.И.О. представителя работодателя/
председателя ГЭК*
К

«__» сентября 2017 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 «Повар, кондитер»
на 2017-2018 учебный год**

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методического совета ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Протокол № 2 «13» сентября 2017г.

Предметно-цикловой комиссии

Протокол № 2 «__» сентября 2017г.



СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Общие положения

1. Вид государственной итоговой аттестации
2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации
4. Организация выполнения и защита выпускных квалификационных работ
5. Содержание фондов оценочных средств. Критерии оценивания.

Приложения



Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся программе среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». Программа государственной итоговой аттестации является частью профессиональной образовательной программы указанной профессии.

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

1. Вид государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

2. Объем времени на подготовку и проведение ГИА.

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 2 недели.

2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком с 15 по 28 июня 2018г.

4. Организация выполнения и защита выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий, согласовывается на методическом совете техникума.

Задания ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях предметно-методических комиссий, согласовывается на методическом совете образовательного учреждения после предварительного положительного заключения работодателей.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом директора образовательной организации.

Подготовка к государственной итоговой аттестации сопровождается консультациями



по выполнению ВКР, том числе перечиню источников, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы (приложение №2).

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер» проводится в 2 этапа:

I этап – Выполнение письменной экзаменационной (ПЭР) работы проходит в учебном кабинете.

Структурные элементы письменной экзаменационной работы представляют задания следующего характера:

- Перечислить набор сырья для заданного блюда.
- Описать технологию приготовления блюда.
- По набору сырья определить вид теста и описать технологию его приготовления, указать ассортимент изделий, или по названию теста указать набор сырья, технологию приготовления и ассортимент изделий. Приложение №1,3.

II этап – Выполнение выпускной практической квалификационной работы

Выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) проводится в учебной лаборатории.

Задания выстроены с учетом основных элементов профессиональной деятельности.

По ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» обучающийся должен быть подготовлен к следующим видам деятельности:

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

Содержание задания:

1. Приготовить блюда по заданию в соответствии с нормативной документацией.

Приложение №1,3.

Выполнение письменной экзаменационной работы

Выполнение ПЭР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности.



При выполнении ПЭР выпускник демонстрирует:

- умение организовывать собственную деятельность;
- умение анализировать,
- нести ответственность за результаты своей работы;

Выполнение письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по профессии;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»;
- приказ по техникуму «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников, утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования в 2016-2017 учебном году»;
- программа ГИА;
- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- зачетные книжки студентов;
- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, в соответствии с учебным планом по специальности;
- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.
- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии;
- протоколы аттестационных испытаний.

Выполнение работы проводится в письменной форме в строгой последовательности, указанной в билете. На каждом листе работы студент указывает свою фамилию, инициалы, номер билета, номер задания, задание. После приводится ответ на задание

Каждое задание ПЭР студент выполняет на отдельном листе бумаги.

На выполнение обучающемуся отводится 90 минут.

Членам ГЭК необходимо учесть качество и оформление ПЭР, грамотность, подготовку обучающегося, что фиксируется в оценочном листе ПЭР.

Заседания ГЭК протоколируются. По результатам выполнения письменной экзаменационной работы государственной экзаменационной комиссией составляется протокол и делается заключение об итогах ПЭР (приложение 5/1). Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Выполнение и защита выпускной практической квалификационной работы.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы выпускником по



ППКРС «Повар, кондитер» направлено на выявление уровня освоения компетенций и определение уровня владения трудовыми функциями, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Выполнении ВПКР предполагает выполнение конкретных функций:

- подобрать оборудование и инвентарь в соответствии с приготавливаемым блюдом;
- оценить качество сырья по органолептическим показателям;
- организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом приготовления блюда;
- выполнение технологического процесса приготовления блюда;
- подготовить посуду и блюда для подачи с соблюдением санитарного режима;
- оформить и подать блюдо;
- оценить блюда органолептическим способом.

Время выполнения ВПКР 1,5 часа.

Выпускник при выполнении ВПКР использует перечень сырья для приготовления продукции и технологией приготовления блюда (задание №2 ПЭР).

Для оценивания студентов члены ГЭК используют Оценочные листы ВПКР (приложение №4).

Защита ВКР представляет собой презентацию блюда и ответы на вопросы членов ГЭК по тематике ВКР (ПЭР и ВПКР). Презентация включает в себя: технологию приготовления, требования к качеству (органолептические показатели), температурный режим, сроки реализации. Продолжительность презентации продукции не более 5 минут. Общая продолжительность защиты ВКР не более 15 минут на одного студента.

По результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы государственной экзаменационной комиссией составляется протокол и делается заключение об итогах ВПКР

По результатам письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы ГЭК составляется итоговый протокол государственной итоговой аттестации (приложение №5/2). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации протоколируется (приложение 5/3) и объявляется приказом директора техникума.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации

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



результатами (далее - апелляция).

5. Содержание фондов оценочных средств. Критерии оценивания.

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС), включающий в себя в том числе «Оценочный лист письменной экзаменационной работы (ПЭР)» и «Оценочный лист выпускной квалификационной практической работы (ВКПР)» (приложение №4).

Оценочные листы по ПЭР и ВКПР заполняет председатель и члены ГЭК. Каждый критерий оценки ПЭР и ВКПР оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов – признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен в не полном объеме, 2 балла – признак проявлен в полном объеме). Оценочный лист содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.



Приложение 1

Задания письменной экзаменационной работы:

1. Перечислить набор сырья для заданного блюда.
2. Описать технологию приготовления блюда.
3. По набору сырья определить вид теста и описать технологию его приготовления, указать ассортимент изделий, или по названию теста указать набор сырья, технологию приготовления и ассортимент изделий.

Перечень блюд для выполнения задания №1 ПЭР:

Салат картофельный с кальмарами
Салат столичный
Яйца под майонезом с гарниром
Салат витаминный
Винегрет с овощной
Сельдь с картофелем и луком
Винегрет мясной
Яйца, фаршированные сельдью и луком
Рыба под маринадом
Ассорти мясное заливное
Помидоры фаршированные грибами
Салат из свежих помидоров и со сладким перцем
Салат мясной
Салат рыбный
Паштет из печени
Винегрет с сельдью
Салат-коктейль из курицы
Икра кабачковая
Бутерброд с паштетом
Рассольник домашний
Шницель рыбный натуральный с капустой цветной жаренной
Гуляш с гречневой кашей рассыпчатой
Котлеты мясные с картофельным пюре
Жаркое по-домашнему
Рагу из кур

Перечень блюд для выполнения задания №2 ПЭР:

Борщ
Щи из свежей капусты
Рассольник ленинградский
Суп-лапша домашняя (на курином бульоне)
Суп гороховый
Рассольник домашний



Суп крестьянский
Суп-лапша грибная
Щи из свежей капусты с картофелем
Суп молочный с рисом
Борщ с капустой и картофелем
Суп картофельный с бобовыми
Борщ с картофелем
Суп картофельный с крупой
Щи из квашеной капусты с картофелем
Суп молочный с макаронными изделиями
Суп-лапша домашняя (на курином бульоне)
Рассольник ленинградский
Зразы из кур с омлетом паровые с отварной брокколи
Сырники из творога
Пудинг из творога запеченный
Вареники с творожным фаршем
Омлет, фаршированный овощами
Лапшевник с творогом

Задания выпускной практической квалификационной работы:

1. Приготовить блюдо

Перечень блюд для выполнения задания ВПКР:

Гуляш с отварными макаронными изделиями
Рыба, запеченная по- московски
Чахохбили из кур
Бефстроганов с картофелем жареным
Шницель натуральный рубленый мясной с картофелем отварным
Печень по-строгановски с отварными макаронными изделиями.
Рагу из кур.
Тефтели мясные с рассыпчатым рисом
Биточки рубленые из кур с картофельным пюре
Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом
Мясо духовое
Поджарка из свинины с капустой тушёной
Рыба припущенная по-русски
Бифштекс рубленый с капустой цветной жаренной
Рыба, запеченная по-русски
Рыба, припущенная с соусом томатным
Азу
Рыба в тесте жареная
Рыба жареная во фритюре с картофелем «фри»
Компот из свежих яблок



Кисель из клюквы
Желе из апельсинов
Крем ванильный из сметаны
Кисель из яблок
Яблоки в тесте жареные с соусом из красной смородины

Приложение №2

**Перечень источников, рекомендуемых для выполнения выпускной
квалификационной работы**

1. ФЗ «О техническом регулировании» (от 0.12.2007 № 309-ФЗ);
2. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции);
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 25.10.2007 № 234-ФЗ (в действующей редакции);
4. ГОСТ 30389 - 2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования". *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01;*
5. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01;*
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения (с 01.01.2015). *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01.*
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01;*
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01;*
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01;*
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01;*
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01;*
12. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.;
14. Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; «Технология продукции общественного питания»: Учебник Под ред. А.И. Мглинца.- СПб.: Троицкий мост, 2010.- 736с.;илл.



Приложение №3

ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ
РАБОТА

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ В.В.Протасов

«___» августа 2018г.

ЗАДАНИЕ № _____

Письменная экзаменационная работа

По заданному меню

1. Перечислить набор сырья для блюда под № 1.
2. Описать технологию приготовления блюда под № 3. Требования к качеству.
3. По набору сырья определить вид теста и описать технологию приготовления не менее трёх изделий под № 3.

МЕНЮ

1. Салат картофельный с кальмарами
2. Гуляш с отварными макаронными изделиями
3. Мука, сахар, сода, углекислый аммоний, яйца, маргарин или масло сливочное.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Выпускная практическая квалификационная работа

1. Приготовить блюдо из меню под №2

Время выполнения задания – 1,5 часа.



Приложение №4

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Оценочный лист письменной экзаменационной работы (ПЭР)

« ____ » июня 2018г.

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Ф.И.О. члена ГЭК _____

Компетенции	Критерии оценки	Фамилия, инициалы студентов / количество баллов																
		Макс. кол-во баллов																
ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при защите ПЭР. Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	0 -2																
ОК 5.	Оформляет ПЭР с установленными требованиями	0-2																
ОК 5.	Соблюдает регламент защиты ПЭР	0 -2																
ОК 5.	Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию.	0 -2																
ОК 6.	Аргументированно отвечает на вопросы экзаменационной работы с использованием профессиональной лексики.	0-6																
ОК 3. ПК 1.1- 8.6	Демонстрирует знания первичной обработки сырья и основных этапов приготовления полуфабрикатов в соответствии с тематикой ПЭР	0-2																
ОК 3. ПК 1.1-8.6	Демонстрирует знания ассортимента блюд в соответствии с тематикой ПЭР	0-2																
ОК 03. ПК 1.1- 8.6	Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления блюд, предусмотренных темой ПЭР	0-2																
ПК 4.3., ПК 5.3. ПК 6.3., ПК 7.1 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы	0 -2																
ОК 3.	Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы.	0 -2																
	Итого :	20																

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в не полном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:

18-20 баллов - «5»; 15-17 баллов – «4»; 12-14 баллов – «3».

Член ГЭК: _____

*подпись**Инициалы, фамилия члена ГЭК*



Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Оценочный лист выпускной практической квалификационной работы (ВПКР)

« ____ » июня 2018г.

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Ф.И.О. члена ГЭК _____

Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов	Ф.И.О. обучающихся / количество баллов													
ОК 3.	Соблюдает в процессе работы санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	0-2														
ОК 4.	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиН	0-2														
ОК 2., ОК 4.	Использует инвентарь и оборудование по назначению и безопасно пользуется им в процессе приготовления блюда	0-2														
ОК 2 ПК 1.2,2.2-2.5 3.1-3.4, 4.3 5.3-5.4, 6.1-8.6 ПК 3.1-3.4, 4.3, 5.3-5.4, 6.1-6.4, 8.1-8.6	Готовит блюдо в соответствии с рецептурой, соблюдая последовательность технологического процесса	0-2														
ОК 3 ПК 1.1 – 8.6 ПК 4.3. 5.3.,6.3.,7.1 8.2, 8.5, 8.6	Готовое блюдо соответствует органолептическим показателям качества: Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция	0-2 0-2 0-2 0-2														
ОК 1., ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно	0-2														



	владеет профессиональной лексикой.																			
	Итого:	18																		

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в не полном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:
16-18 баллов - «5»; 13-15 баллов – «4»; 10-12 баллов – «3».

Член ГЭК: _____
подпись *Инициалы, фамилия члена ГЭК*



Приложение №5/1

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Протокол

«___» июня 2018г.

№ ___

Екатеринбург

заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной
квалификационной работы
(письменной экзаменационной работы)

студентов группы №3П-9

дневного отделения профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Присутствовали:

Председатель ГЭК		
Заместитель председателя ГЭК		
Члены ГЭК:		
Секретарь ГЭК		

Государственная экзаменационная комиссия
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Выставить за письменную экзаменационную работу (ПЭР) студентам следующие
оценки:

№ п/п	ФИО студента полностью	Номер билета	Оценка ПЭР	Примечание
1.				
2.				
3.				
...				

Председатель ГЭК

подпись

Заместитель председателя ГЭК

подпись

Члены ГЭК:

подпись

подпись

Секретарь ГЭК

подпись



Приложение №5/2

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Протокол

«___» июня 2018г.

№ ___

Екатеринбург

заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной
квалификационной работы
(выпускной практической квалификационной работы)

студентов группы №3П-9
дневного отделения профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Присутствовали:

Председатель ГЭК		
Заместитель председателя ГЭК		
Члены ГЭК:		
Секретарь ГЭК		

Государственная экзаменационная комиссия
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Заслушав защиту выпускных практических квалификационных работ (ВПКР),
выставить студентам с учетом результатов написания письменной экзаменационной
работы следующие оценки:

№ п/п	ФИО студента полностью	Тема письменной экзаменационной работы	Оценка ПЭР	Оценк а ВПКР	Итогов ая оценка ВКР	Приме чание
1.						
2.						
3.						
...						

Председатель ГЭК

Заместитель председателя ГЭК

Члены ГЭК:



Секретарь ГЭК

подпись

подпись

Приложение №5/3

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Протокол

«__» июня 2018г.

№ ____

Екатеринбург

заседания Государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации
и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании

студентов группы №3П-9
дневного отделения профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Присутствовали:

Председатель ГЭК		
Заместитель председателя ГЭК		
Члены ГЭК:		
Секретарь ГЭК		

Государственная экзаменационная комиссия
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

присвоить квалификацию:

повар, кондитер

и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:

- 1.
- 2.
- 3.

...

Председатель ГЭК

подпись

Заместитель председателя ГЭК

подпись

Члены ГЭК:

подпись

Секретарь ГЭК

подпись

подпись



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных
рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер» на 2017-2018 учебный год

ФИО	Подпись
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	
31.	
32.	