**ГБПОУ РМ «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»Жуковский филиал**

**Доклад**

**на тему:**

**«О разработке и утверждении Положения по организации выполнения и защиты ВКР по ППССЗ, ППКРС и внесения изменений в стандарт колледжа».**

Подготовила мастер производственного обучения

Карасёва Наталья Мефодьевна

 2015 г.

Согласно положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработанного Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением РМ «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» и Федерального образовательного стандарта начального профессионального образования по профессиям 110800.01 «Мастер сельскохозяйственного производства»; 35.23.01 «Хозяйка(ин) усадьбы» в Жуковском филиале проведена следующая работа:

1.Созданы экзаменационные комиссии из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Председатели экзаменационных комиссий-Сургаев В.И. и Бекбулатова Г.И.

Заместитель председателей экзаменационных комиссий -заведующий Жуковского филиала Сидько Г.В.

Итоговая аттестация будет проводиться в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Для этого была разработана тематика письменных экзаменационных работ по профессии: 110800.01. «Мастер сельскохозяйственного производства» по двум профессиональным модулям:

П.М.1Выполнение механизированных работ в растениеводстве.

МДК 01.01.Выполнение механизированных работ в растениеводстве.

МДК 01.02. Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования.

П.М. 2 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию с/х машин и оборудования.

Слайд1 (темы работ для профессии мастер с/х производства)

**Задания для Государственной (итоговой) аттестации**

**Задания письменных экзаменационных работ**

Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования:

1. Ремонт и техническое обслуживание кривошипно-шатунного механизма.

2. Ремонт и техническое обслуживание газораспределительного механизма.

3. Ремонт и техническое обслуживание системы охлаждения двигателя автомобиля КАМАЗ

4. Ремонт и техническое обслуживание системы смазки двигателя автомобиля КАМАЗ

5. Ремонт и техническое обслуживание несущей системы грузового автомобиля КАМАЗ

6. Ремонт и техническое обслуживание рулевого управления автомобиля КАМАЗ.

7. Ремонт и техническое обслуживание рулевого управления автомобиля ГАЗ-53.

8. Ремонт и техническое обслуживание дополнительного оборудования тракторов и автомобилей

9. Охрана труда при техническом обслуживание и ремонте тракторов и автомобилей.

Сельскохозяйственные машины и технология механизированных работ в растениеводстве.

1. Технология выполнения основной обработки почвы
2. Интенсивная технология производства зерновых культур
3. Интенсивная технология производства картофеля.
4. Интенсивная технология производства корнеплодов.
5. Интенсивная технология производства кукурузы.
6. Технология заготовки сена.
7. Технология внесения удобрений
8. Техническое обеспечение химической защиты растений
9. Техническое обеспечение возделывания и уборки трав по интенсивной технологии
10. Организация полива сельскохозяйственных культур
11. Технология выполнения предпосевной обработки почвы
12. Технология уборки зерновых культур
13. Интенсивная технология уборки картофеля
14. Машины для послеуборочной обработки зерна
15. Организация возделывания и уборки овощных культур.

**Задания практических квалификационных работ**

 1. Подготовка машинно-тракторного агрегата для основной обработки почвы

 2. Подготовка машинно-тракторного агрегата для предпосевной обработки почвы (культивация)

 3. Подготовка машинно-тракторного агрегата для предпосевной обработки почвы (дискование)

 4. Подготовка машинно-тракторного агрегата для посева зерновых культур

 5. Подготовка машинно-тракторного агрегата для уборки зерновых культур

 6. Подготовка машинно-тракторного агрегата для посадки картофеля

 7. Подготовка машинно-тракторного агрегата для внесения органических удобрений

 8. Подготовка машинно-тракторного агрегата для заготовки сена (кошение)

 9. Подготовка машинно-тракторного агрегата для заготовки сена (прессование)

 10. Подготовка машинно-тракторного агрегата для химической защиты растений

По профессии 35.23.01. «Хозяйка(ин) усадьбы» разработана тематика письменных экзаменационных работ также по двум профессиональным модулям:

П.М.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.»

П.М.02. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе»

 Слайд 2(темы работ для профессии хозяйка усадьбы)

**Задания для Государственной (итоговой) аттестации**

**Задания письменных экзаменационных работ**

1.Технология приготовления заправочных супов : «Щи».

2.Технология приготовления изделий из теста «Плюшка с маком».

3.Технология приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем.

4.Технология приготовления блюда «Азу».

5.Технология приготовления холодных блюд и закусок «Мясо заливное».

6. Технология приготовления холодных блюд –салат «Татарский».

7.Технология приготовления первого блюда рассольник «Петербургский».

8.Технология приготовления второго горячего блюда «Рыба жаренная»,

 гарнир картофель жареный во фритюре.

9.Технология приготовления второго горячего блюда «Гуляш», гарнир картофельное пюре.

10.Технология приготовления блюда из рубленного мяса «Шницель».

11.Технология приготовления блюда из рубленного мяса «Котлеты натуральные».

12.Технология приготовления блюда из котлетной массы «Зразы».

13.Технология приготовления изделия из дрожжевого теста «Блины».

14.Технология приготовленияблюда из рыбной котлетной массы « Рулет».

15.Технология приготовления сладких супов «Суп клюквенный с клецками».

16. Технология приготовления горячих напитков «Компот из свежих ягод».

17.Технология приготовления десерта «Мусс клюквенный»

18.Технология приготовления десерта «Брауни».

**Задания практических квалификационных работ**

1. Приготовление заправочного супа : «Щи».

2. Приготовления изделий из теста «Плюшка с маком».

3. Приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем.

4. Приготовления мелкокускового блюда «Азу».

5. Приготовления холодных блюд и закусок «Мясо заливное».

6. Технология приготовления холодных блюд –салат «Татарский».

7.Технология приготовления первого блюда рассольник «Петербургский».

8.Технология приготовления второго горячего блюда «Рыба жаренная»,

 гарнир картофель жареный во фритюре.

9.Технология приготовления второго горячего блюда «Гуляш», гарнир картофельное пюре.

10.Технология приготовления блюда из рубленного мяса «Шницель».

11.Технология приготовления блюда из рубленного мяса «Котлеты натуральные».

12.Технология приготовления блюда из котлетной массы «Зразы».

13.Технология приготовления изделия из дрожжевого теста «Блины».

14.Технология приготовления блюда из рыбной котлетной массы « Рулет».

15.Технология приготовления сладких супов «Суп клюквенный с клецками».

16. Технология приготовления горячих напитков «Компот из свежих ягод».

17.Технология приготовления десерта «Мусс клюквенный»

18.Технология приготовления десерта «Брауни».

Задания по практическим квалификационным работам, разработаны с учетом имеющейся материальной базы Жуковского филиала и представлением документов, подтверждающих освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении ими теоретического материала, и прохождения учебной, и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности с предоставлением характеристики с мест прохождения производственной практики.

Тематика письменных и практических работ доведена до обучающихся. За ними закреплены руководители из числа преподавателей и мастеров п/о, которые разрабатывают график проведения консультаций и оказывают помощь в выполнении письменной экзаменационной работы.

Всех обучающихся допущенных к итоговой аттестации ознакомили с положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации разработанной ГБПОУ РМ «ТКММП» на основании Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, и Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968.