

Министерство образования и науки Хабаровского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Хабаровский технологический колледж»



Программа государственной итоговой аттестации

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на педагогическом совете
от 30.11.2017 протокол № 4

Хабаровск
2017

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
производственной работе
КГА ПОУ «Хабаровский
технологический колледж»



Ю. Н. Евтушенко

«01» декабря 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО
«Режент Сервис»
Ресторан «Режент»



И. Е. Назартий

«01» декабря 2017 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер».

Принята на заседании ПЦК
«Общественное питание»
Протокол № 4 от «01» декабря 2017

Председатель ПЦК
Калинина Е.А. Калинина
«01» декабря 2017

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
1.1 Область применения программы ГИА	7
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)	16
1.3 Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию	16
2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации	17
2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации	17
2.2 Содержание государственной итоговой аттестации	17
2.2.1. Организация проведения выпускной практической квалификационной работы	18
2.2.2. Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы	18
2.2.3. организация выполнения и структура письменной экзаменационной работы	19
2.2.4. Критерии рецензирования письменной экзаменационной работы	22
2.3. Защита выпускной письменной экзаменационной работы	22
3 Условия реализации государственной итоговой аттестации	23
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	23
3.2 Информационное обеспечение ГИА	24
3.3 Общие требования к организации и проведению ГИА	25
3.4 Кадровое обеспечение ГИА	26
4 Оценка результатов выпускной квалификационной работы	26
4.1 Оценка промежуточной аттестации	26
4.2 Оценка выпускной квалификационной работы	27
Приложения	28

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 г. № 968, с изменениями в соответствии с приказом от 17 ноября 2017 года № 1138); с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 г. № 464); Уставом КГА ПОУ ХТК. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа является обязательной и проводится по окончании ступени обучения, имеющей профессиональную завершенность.

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 по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар кондитер», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. №798.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки квалифицированного рабочего со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, критериев и подходов к итоговой государственной аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка квалифицированного рабочего, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, имеющего практический опыт своей профессиональной деятельности. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки квалифицированного рабочего. Поэтому при разработке программы итоговой государственной аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций, приобретения практического опыта и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников профессии СПО 19.01.17 «Повар кондитер» является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки обучающегося и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения учебной, производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в ВКР).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар кондитер».

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;

- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой государственной аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание» и утверждается директором после её обсуждения при непосредственном участии работодателей.

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар кондитер» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 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.

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ППКРС выпускник профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» должен обладать следующими компетенциями:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Знать: о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.
	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: организовывать собственную деятельность и оценивать результаты деятельности Знать: методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности
	ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию,	Уметь: планировать и контролировать

		осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда Знать: виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности
	ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: найти необходимую информацию и правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию Знать: различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.
	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.
	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций. Знать: способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.
	ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	Уметь: реализовать свои обязанности и права, выполнять воинскую обязанность с применением профессиональных знаний. Знать:

		профессиональных знаний (для юношей).	законодательство о военной обязанности, основы военной службы, обязанности и права военнослужащего.
Профессиональные компетенции			
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<p>иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p>
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров,	<p>иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,</p>

и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	теста; уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления

			основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении

			<p>блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p>иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p>
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	<p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p>
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p>
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения</p>

			холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p>иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p>
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	

			<p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	
	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	
	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	

			виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию

Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

всего - 2 недели, в том числе:

выполнение выпускной практической квалификационной работы - 1 неделя,

защита письменной экзаменационной работы - 1 неделя.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

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

Выпускная квалификационная работа по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» состоит из двух частей:

1. выполнение выпускной практической квалификационной работы;
2. защита письменной экзаменационной работы.

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» объем времени составляет:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер» с 18 по 22 июня;
- защита письменной экзаменационной работы с 25 по 29 июня.

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации – 2 недели, 72 часа.

Сроки проведения - согласно графику проведения государственной итоговой аттестации (Приложение 1). Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Количество работ в перечне должно быть на три больше, чем количество выпускников в группе. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию ПМ.01. - ПМ.07. и ПМ.08. (Приложение 2).

Перечень тем и содержание выпускных квалификационных работ разрабатывается ведущим преподавателем специальных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании предметно цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения, согласовывается с заведующим отделом производственной деятельности, после чего оформляется приказом директора КГА ПОУ ХТК.

Перечень тем выпускных квалификационных работ доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации по ППКРС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

2.2.1. Организация проведения выпускной практической квалификационной работы.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС.

Руководителем выпускных практических квалификационных работ в группе назначается мастер производственного обучения. Руководитель выпускных практических квалификационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника, которые утверждаются старшим мастером. Бланк наряда-задания содержится в Приложении 3.

Содержание выпускной практической квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Задания проектируются на основе ФГОС и предполагают выполнение конкретных функций:

- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;
- подготовка и оформление блюда или изделия;
- подача блюда или изделия;
- презентация технологии приготовления блюда или изделия.

Работа выполняется на предприятии, где выпускник проходил производственную практику или в мастерской колледжа. Работа выполняется выпускником самостоятельно.

Оценка качества выполненных выпускных практических квалификационных работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, старший мастер) и внешних экспертов (представителей предприятия).

2.2.2. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы:

- соответствие вида работы ее содержанию;
- соблюдение технологического процесса, правил санитарии;
- выполнение установленных норм времени, (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места;
- соответствие изготовленного блюда или изделия эталону или требованиям качества.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «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;

- «хорошо» - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «удовлетворительно» - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- «неудовлетворительно» - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

После окончания производственной практики руководитель выпускных практических работ оформляет производственную характеристику на каждого обучающегося. Производственные характеристики подписываются руководителем выпускной практической квалификационной работы и представителями предприятия.

Заключение о практической квалификационной работе, производственная характеристика собираются руководителем выпускных практических квалификационных работ и предоставляются государственной экзаменационной комиссии при защите выпускником письменной экзаменационной работы.

Выпускники, не выполнившие выпускную практическую квалификационную работу, не допускаются к защите письменной экзаменационной работы.

2.2.3. Организация выполнения и структура письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. При защите письменной экзаменационной работы достигаются следующая цель – 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 литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами;
- знания современной техники и технологии.

Письменная экзаменационная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Письменная экзаменационная работа соответствует содержанию практической квалификационной работы по профессии, а также объему знаний, умений и практическому опыту, предусмотренных ФГОС по профессии.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель МДК профессиональных модулей по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Руководитель письменных экзаменационных работ

разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника, которые утверждаются заведующим отделом производственной деятельности и выдаются за 6 месяцев до начала итоговой аттестации. Бланк задания содержится в Приложении 4.

В период подготовки письменных экзаменационных работ в учебном кабинете или учебной лаборатории оформляется стенд «В помощь выпускнику».

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождается консультацией руководителя письменной экзаменационной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы. Количество часов на консультации определяется в пределах часов, определенных ФГОС на консультации.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- содержание;
- введение;
- технологическая часть
- раздел по охране труда;
- заключение;
- перечень используемой литературы.

Введение. Необходимо раскрыть актуальность темы и социальную значимость выбранной профессии, поставить цели и задачи.

Технологическая часть включает в себя: описание технологии приготовления блюда, кондитерского изделия:

- название блюда, кондитерского изделия, его описание (к какой национальной кухне относится, специфические особенности и т.д.);
- подача и оформление блюда, кондитерского изделия;
- органолептические показатели блюда или изделия;

- необходимо дать краткое описание оборудования, используемого для приготовления блюда, кондитерского изделия или коктейля.

В основной части работы подробно рассматриваются технологические процессы, используемый инвентарь, оборудование, организация рабочего места, а так же интересные исторические справки. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.

Раздел по охране труда. Раскрывает основные положения охраны труда при выполнении работ.

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

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

Приложения. Технологические схемы, технологические, инструкционные, калькуляционные карты, электронные презентации, при необходимости ксерокопии или рисунки оборудования, фотографии блюд, кондитерских изделий.

Объем работы не должен превышать 25 страниц текста, включая рисунки и схемы.

Руководитель письменной экзаменационной работы за месяц до начала государственной итоговой аттестации проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв (рецензию), который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию и требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- оценку практической значимости письменной экзаменационной работы;

- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом;

- вывод о качестве выполнения письменной экзаменационной работы.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом руководителя сдается обучающимся заведующему отделом производственной деятельности для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы предусматривается один час. Содержание рецензии доводится до сведения

обучающего не менее чем за день до защиты. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

2.2.4. Критерии рецензирования письменной экзаменационной работы:

- «отлично» - разделы письменной экзаменационной работы разработаны в полном объеме, со всеми необходимыми приложениями; качественная разработка всех разделов письменной экзаменационной работы;
- «хорошо» - разделы письменной экзаменационной работы разработаны в полном объеме со всеми необходимыми приложениями; недостаточно раскрыт материал в некоторых разделах письменной экзаменационной работы;
- «удовлетворительно» - недостаточное раскрытие некоторых разделов письменной экзаменационной работы;
- «неудовлетворительно» - содержание письменной экзаменационной работы не соответствует выбранной теме.

2.3. Защита выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер);
- программу государственной итоговой аттестации выпускников;
- перечень вопросов итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер» - 3,4,5 разряды.
- приказ директора КГА ПОУ ХТК о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- письменные экзаменационные работы;
- отзывы (рецензии) на письменные экзаменационные работы;
- оценочная ведомость по профессиональным модулям;
- сводная ведомость успеваемости учащихся группы;

- журналы теоретического и производственного обучения за весь курс обучения;
- наряд – задание выполнения практических квалификационных работ;
- производственные характеристики;
- дневники производственного обучения обучающихся.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут. Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание мастером производственного обучения заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 10 минут);
- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении обучающийся может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

3 Условия реализации государственной итоговой аттестации

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

при выполнении практической квалификационной работы:

реализация программы ГИА предполагает наличие оборудования в мастерских или на производстве:

- Столы производственные
- Печь электрическая
- Весы электронные
- Весы циферблатные
- Весы напольные
- Картофелеочистительная машина
- Овощерезательная машина
- Электрическая мясорубка
- Электрическая фритюрница
- Холодильные шкафы
- Холодильные камеры
- Шкафы пекарские
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина для взбивания
- Протирачная машина
- Стеллажи для хранения посуды
- Шкафы для инвентаря
- Моечная ванна для посуды

- Рукомойник
 - Кондитерские мешки (рукав)
 - Наборы ножей и приспособлений
- при выполнении письменной экзаменационной работы:*
реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации
- автоматизированное рабочее место для преподавателя-консультанта;
 - автоматизированные рабочие места для обучающихся;
 - лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
 - график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
 - график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
 - комплект учебно-методической документации.
- при защите письменной экзаменационной работы:*
для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.
- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
 - компьютер, мультимедийный проектор, экран;
 - лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Литература по профессии.
5. Периодические издания по профессии.

3.3 Общие требования к организации и проведению ГИА.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 № 968 (с изменениями в соответствии с приказом от 17 ноября 2017 года № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968»).

Защита письменной экзаменационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

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. Стил ь 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, выкладках, эскизах, чертежах;

- 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.

При подготовке к ГИА обучающимся оказывается консультационное сопровождение руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора и работодателями (по согласованию с руководителем проекта). Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций по выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии. Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

4 Оценка результатов выпускной квалификационной работы

4.1 Оценка промежуточной аттестации

ФИО

Результаты промежуточной аттестации по профессиональным модулям.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка экзамена квалификационного
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, УП. 01 ПП.01		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, УП.02 ПП.02		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК. 03.01 Технология приготовления супов и соусов УП.03 ПП.03		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК. 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, УП.04 ПП..04		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК. 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, УП.05 ПП.05		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК. 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, УП.06 ПП.06		Экзамен Дифференцированный зачет	
МДК. 07.01 Технология приготовления		Экзамен	

сладких блюд и напитков, УП.07 ПП.07		Дифференцированный зачет	
МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, УП.08 ПП.08		Экзамен Дифференцированный зачет	

4.2 Оценка выпускной квалификационной работы

После окончания защиты экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад студента на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

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

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и уровне квалификации. Решение о выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании оформляется приказом директора КГА ПОУ ХТК.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех

месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для прохождения государственной итоговой аттестации, лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленного колледжем, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается членами государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГРАФИК
проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1.	Закрепление за обучающимися тем письменной экзаменационной работы. Оформление приказа.	до 15 декабря
2.	Выдача обучающимся индивидуальных заданий для письменной экзаменационной работы	до 15 декабря
4.	Составление графика консультаций преподавателей	до 15 декабря
5.	Выполнение обучающимися письменной экзаменационной работы	до 29 мая
6.	Составление и утверждение графика выпускной практической квалификационной работы	Январь
7.	Проверка письменной экзаменационной работы консультантами и руководителем	30 мая
8.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	18-22 июня
9.	Защита письменной экзаменационной работы	25-29 июня

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____
« ____ » _____ 20__ г.

Приложение 2
УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделом ПД

В.В. Акулова
« ____ » _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

тем выпускной квалификационной работы по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Выпускных практических квалификационных работ	Письменных экзаменационных работ
1	Задание №1 Приготовить: *Говядина отварная *Борщ «Украинский» *Салат фруктовый со сладким соусом * Торт «Сказка»	Задание №1 Технология приготовления: *Говядина отварная *Борщ «Украинский» *Салат фруктовый со сладким соусом * Торт «Сказка»
2	Задание №2 Приготовить: *Рыба жареная *Салат зеленый с огурцами и помидорами *Компот из свежих плодов * Пирожное «Трубочка» с белковым кремом	Задание №2 Технология приготовления: *Рыба жареная *Салат зеленый с огурцами и помидорами *Компот из свежих плодов * Пирожное «Трубочка» с белковым кремом
3	Задание №3 Приготовить: *Лангет с помидорами *Соус красный с луком и грибами *Крем кофейный * кекс «Столичный»	Задание №3 Технология приготовления: *Лангет с помидорами *Соус красный с луком и грибами *Крем кофейный * кекс «Столичный»
4	Задание №4 Приготовить: *Котлеты натуральные рубленые *Салат «Летний» *Рыбу запеченную * пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Задание №4 Технология приготовления: *Котлеты натуральные рубленые *Салат «Летний» *Рыбу запеченную * пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
5	Задание №5 Приготовить: *Тефтели *Салат из соленых огурцов с луком *Щи из квашеной капусты * «Орешек заварной»	Задание №5 Технология приготовления: *Тефтели *Салат из соленых огурцов с луком *Щи из квашеной капусты * «Орешек заварной»
6	Задание №6 Приготовить: *Голубцы с мясом и рисом *Салат картофельный с сельдью *Котлеты рыбные	Задание №6 Технология приготовления: *Голубцы с мясом и рисом *Салат картофельный с сельдью *Котлеты рыбные

	* Торт «Слоеный с кремом»	* Торт «Слоеный с кремом»
7	Задание №7 Приготовить: * Антрекот с луком * Салат мясной * Рассольник «Ленинградский» * торт «Свадебный»	Задание №7 Технология приготовления: * Антрекот с луком * Салат мясной * Рассольник «Ленинградский» * торт «Свадебный»
8	Задание № 8 Приготовить: * Эскалоп * Салат из свежих помидоров и яблок * Соус молочный сладкий * торт «Бисквитно-кремовый»	Задание № 8 Технология приготовления: * Эскалоп * Салат из свежих помидоров и яблок * Соус молочный сладкий * торт «Бисквитно-кремовый»
9	Задание №9 Приготовить: * Шашлык из баранины * Помидоры , фаршированные яйцом и луком * Котлеты картофельные * Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем	Задание №9 Технология приготовления: * Шашлык из баранины * Помидоры , фаршированные яйцом и луком * Котлеты картофельные * Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем
10	Задание № 10 Приготовить: * Говядину тушеную с черносливом * Сельдь рубленую * Картофельное пюре * торт «Пешт»	Задание № 10 Технология приготовления: * Говядину тушеную с черносливом * Сельдь рубленую * Картофельное пюре * торт «Пешт»
11	Задание №11 Приготовить: * Плов из свинины * Рыбу жареную под маринадом * Суп-лупшу домашнюю * Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)	Задание №11 Технология приготовления: * Плов из свинины * Рыбу жареную под маринадом * Суп-лупшу домашнюю * Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)
12	Задание №12 Приготовить: * Зразы рубленые паровые * Винегрет овощной * Суп с бобовыми * Торт «Сказка»	Задание №12 Технология приготовления: * Зразы рубленые паровые * Винегрет овощной * Суп с бобовыми * Торт «Сказка»
13	Задание №13 Приготовить: * Суп молочный с овощами * Тельное * Самбук абрикосовый * торт «Свадебный»	Задание №13 Технология приготовления: * Суп молочный с овощами * Тельное * Самбук абрикосовый * торт «Свадебный»
14	Задание №14 Приготовить: * Шницель натуральный рубленый * Винегрет овощной * Суп с бобовыми	Задание №14 Технология приготовления: * Шницель натуральный рубленый * Винегрет овощной * Суп с бобовыми

	*Руллет «Фруктовый»	*Руллет «Фруктовый»
15	Задание №15 Приготовить: *Бифштекс натуральный рубленый *Соус грибной *Крем шоколадный *Пирожное «Заварная трубочка»	Задание №15 Технология приготовления: *Бифштекс натуральный рубленый *Соус грибной *Крем шоколадный *Пирожное «Заварная трубочка»
16	Задание №16 Приготовить: *Тефтели *Крокеты картофельные *Суфле ванильное *Пирожное «Воздушное» с кремом двойное	Задание №16 Технология приготовления: *Тефтели *Крокеты картофельные *Суфле ванильное *Пирожное «Воздушное» с кремом двойное
17	Задание №17 Приготовить: *Котлеты рубленые *Яйца под майонезом с гарниром *Щи из свежей капусты *Кекс «Столичный»	Задание №17 Технология приготовления: *Котлеты рубленые *Яйца под майонезом с гарниром *Щи из свежей капусты *Кекс «Столичный»
18	Задание №18 Приготовить: *Рыба ,запеченная со сметанным соусом *Суп-лапша домашняя *Яблоки, запеченные с орехами и черносливом. * торт «Бисквитно - кремовый»	Задание №18 Технология приготовления: *Рыба ,запеченная со сметанным соусом *Суп-лапша домашняя *Яблоки, запеченные с орехами и черносливом. * торт «Бисквитно - кремовый»
19	Задание №19 Приготовить: *Кальмар в сметанном соусе *Суп картофельный с макаронными изделиями *Напиток апельсиновый * пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.	Задание №19 Технология приготовления: *Кальмар в сметанном соусе *Суп картофельный с макаронными изделиями *Напиток апельсиновый * пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.
20	Задание №20 Приготовить: *Биточки *Салат-коктейль рыбный *Кофе по-восточному *Пончики с сахарной пудрой	Задание №20 Технология приготовления: *Биточки *Салат-коктейль рыбный *Кофе по-восточному *Пончики с сахарной пудрой
21	Задание №21 Приготовить: *Плов из свинины * Салат- коктейль с курицей и фруктами. *Напиток апельсиновый. *Торт «Слоеный» с кремом	Задание №21 Технология приготовления: *Плов из свинины * Салат- коктейль с курицей и фруктами. *Напиток апельсиновый. *Торт «Слоеный» с кремом

Приложение 4
УТВЕРЖДАЮ:
Зав.отделом ПД
_____ В.В. Акулова
«01» декабря 2017 г.

ЗАДАНИЕ
для письменной экзаменационной работы

Учащемуся _____
(фамилия, имя, отчество)

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж» отделение ПКРС

Группа № _____

Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Профессия ОК 016-94 Повар, кондитер

Тема задания : Технология приготовления: _____

Дата выдачи работы «01» декабря 2017 г.

Срок сдачи работы «01» июня 2017 г.

Перечень вопросов, подлежащих разработке

А. Спецтехнология

1. Характеристика предприятия
2. Характеристика сырья, оборудования
3. Правила техники безопасности при выполнении данных работ

Б. Организация и производство работ

1. Технологической карты
2. Инструкционные карты
3. Технологические схемы
4. Калькуляционные карты

Работа должна состоять из:

1. Пояснительной записки
2. Технологической карты
3. Инструкционные карты
4. Технологические схемы
5. Калькуляционные карты

Рекомендуемая литература

1. Н.А Анфимова «Кулинария»
2. З.П Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»
3. И.И Патапова «Калькуляция и учет»
4. Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»
5. Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи»

Задание выдал преподаватель _____