

**ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Минобразования Чувашии**




Утверждаю
Директор ГАПОУ ЧТТПиК
Е.С.Тимофеева
Приказ от 9 июня 2015 г № 176-К

Программа
государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2015 г.

Рассмотрены на заседании ЦК
Председатель ЦК

 /Герасимова О.Н./
Протокол от 14.04.2015 г. № 6

Одобрена на заседании педагогического совета техникума
Протокол от 9 июня 2015 г. № 3

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК № 1

Председатель ГЭК № 2

«Комбинат питания №1»

Комарова Н.Н., директор ООО «Ваш стиль»

Павлов И.М., директор общественного питания



Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГАПОУ СПО ЧТТПиК, ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1. Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы.

2. Вид государственной итоговой аттестации: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации: 1 неделя с 18 января по 24 января 2016 года.

4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер;

программа ГИА;

приказ директора о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения ГИА;

приказ директора о допуске студентов к ГИА;

приказ о закреплении тем письменных экзаменационных работ за студентами (с указанием руководителя и сроков выполнения);

график проведения ГИА;

журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;

сводная ведомость успеваемости студентов;

производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, перечень выпускных практических квалификационных работ;

протокол ГИА.

5. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

5.1. Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии Повар, кондитер в пределах требований ФГОС

1. Содержание выпускных практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда.

2. Перечень выпускных практических квалификационных работ включает работы, которые необходимо выполнить студентам для подтверждения профессиональных знаний и умений, а также практического опыта, предусмотренных ФГОС.

3. Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

4. Составленный перечень (Приложение 1) рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с работодателями и утверждается директором. Тема может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

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.

5. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии в течение

двух дней: 1 день – по профессии повар, 2 день – по профессии кондитер. Руководитель практики совместно с работником предприятия своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Перед выполнением работы студент выбирает задание. Студентам сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация (технологические карты).

Студентам, имеющим отличную успеваемость по практикам, систематически выполняющим в период практики, установленные производственные задания, а также имеющим рекомендательную характеристику от работодателя, выдается задание более высокого уровня квалификации.

6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

В процессе выполнения студенты демонстрируют освоение одного или нескольких профессиональных модулей (профессиональных компетенций).

Работа выполняется в 4 этапа:

- подготовка рабочего места;
- обработка и подготовка полуфабрикатов;
- приготовление блюда;
- оформление и подача блюда.

На презентацию блюда и ответы на вопросы отводится 15 мин.

7. За месяц до выполнения выпускных практических квалификационных работ диспетчер учебного процесса составляет график выполнения работ, утверждает у директора и доводит этот график до председателя экзаменационной комиссии.

8. На основании результатов выполненных выпускных практических квалификационных работ заполняется протокол.

9. Критерии оценки выполнения 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.
- оценка "5" (отлично) - 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) – не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

10. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных практических квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно - производственной работе.

5.2. Вид государственной итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы

1. Тематика письменных экзаменационных работ (Приложение 2) разрабатывается преподавателями междисциплинарного курса, совместно с мастерами производственного обучения и работодателями, рассматривается цикловой комиссией, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждается директором. Обязательные требования – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. 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, требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда), а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

3. Темы ПЭР выдаются студентам не позднее, чем за шесть месяцев начала ГИА. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за студентами с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора.

4. Руководители ПЭР разрабатывают в соответствии с утвержденными темами индивидуальные задания для каждого студента. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается студенту на специальном бланке не позднее, чем за три недели до начала производственной практики по ПМ.08.

Если студент претендует на более высокий уровень квалификации, в ПЭР включается выполнение дополнительного задания (Приложение 3).

5. Порядок выполнения, требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы приведены в Методических рекомендациях по написанию ПЭР.

6. Переплетенная и подписанная студентом письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва за месяц до начала ГИА.

7. Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные студентами 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 учащимся.

8. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается студентом заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

9. Выпускники, имеющие академическую задолженность по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального не допускаются к государственной итоговой аттестации.

10. Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР письменная экзаменационная работа лично представляется студентом государственной экзаменационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении студент может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления студента зачитывает его производственную характеристику, рекомендации работодателей, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы и полученную оценку.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

11. При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает:

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

12. Более высокий уровень квалификации устанавливается студентам, которые выполнили выпускную практическую квалификационную работу повышенной сложности в установленном нормами время, обеспечили высокое качество продукции, получили производственные характеристики с отличным отзывом о работе за период производственной практики и рекомендацию от работодателя о присвоении повышенного разряда и имеют оценки 5 (отлично) по письменной экзаменационной работе.

13. 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, выкладках, эскизах;
- 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.

Приложение 1

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
повар 4 разряда**

1. Приготовить блюдо «Рыба жареная под маринадом»
2. Приготовить блюдо «Салат – коктейль овощной»
3. Приготовить блюдо салат из свежих помидоров
4. Приготовить салат овощной
5. Приготовить салат мясной
6. Приготовить винегрет с сельдью
7. Приготовить бутерброды с сыром
8. Приготовить блюдо лобио
9. Приготовить блюдо бутерброды с сыром
10. Приготовить блюдо икра овощная
11. Приготовить блюдо сельдь с луком
12. Приготовить блюдо салат из редиса с яйцом
13. Приготовить блюдо масло селёдочное
14. Приготовить блюдо помидоры фаршированные
15. Приготовить блюдо язык отварной
16. Приготовить блюдо зразы картофельные
17. Приготовить блюдо котлеты капустные
18. Приготовить блюдо щи из свежей капусты
19. Приготовить блюдо борщ из свежей капусты
20. Приготовить блюдо суп молочный с лапшой
21. Приготовить блюдо окрошку мясную
22. Приготовить блюдо суп с макаронными изделиями
23. Приготовить блюдо рассольник домашний
24. Приготовить блюдо рассольник
25. Приготовить блюдо щи суточные
26. Приготовить блюдо суп гороховый
27. Приготовить блюдо суп картофельный с фрикадельками.
28. Приготовить блюдо суп – лапша с курицей
29. Приготовить блюдо суп - лапша грибная
30. Приготовить блюдо суп сладкий из свежих ягод
31. Приготовить блюдо борщ с фасолью
32. Приготовить блюдо суп-шюре из крупы
33. Приготовить блюдо суп молочный с крупой
34. Приготовить блюдо суп на фруктовом отваре
35. Приготовить блюдо солянку мясную
36. Приготовить блюдо борщ холодный
37. Приготовить блюдо рассольник из субпродуктов
38. Приготовить блюдо суп картофельный с фасолью
39. Приготовить блюдо свекольник
40. Приготовить блюдо солянка вегетарианская грибная
41. Приготовить блюдо рыба отварная

42. Приготовить блюдо рыба, припущенная порционным куском
43. Приготовить блюдо рыба, жаренная в панировке
44. Приготовить блюдо рыба, жаренная во фритюре порционным куском
45. Приготовить блюдо рыба, запечённая в соусе
46. Приготовить блюдо рулет рыбный
47. Приготовить блюдо рыба в панировке
48. Приготовить блюдо рыба, запеченная в соусе
49. Приготовить блюдо рыбные биточки, в панировке запеченные в жарочном шкафу
50. Приготовить блюдо бефстроганов
51. Приготовить блюдо антрекот
52. Приготовить блюдо поджарку
53. Приготовить блюдо гуляш
54. Приготовить блюдо чахохбили
55. Приготовить блюдо печень по-строгановски
56. Приготовить блюдо мясо отварное
57. Приготовить блюдо мясо жаренное крупным куском
58. Приготовить блюдо азу
59. Приготовить блюдо шашлык
60. Приготовить блюдо биточки рубленые
61. Приготовить блюдо котлеты рубленые
62. Приготовить блюдо котлета натуральная в соусе запечённая
63. Приготовить блюдо мясо тушённое
64. Приготовить блюдо эскалоп
65. Приготовить блюдо курица жаренная
66. Приготовить блюдо печень, жаренная с жиром и луком
67. Приготовить блюдо курица отварная
68. Приготовить блюдо говядина в кисло-сладком соусе
69. Приготовить блюдо яичницу глазунью
70. Приготовить блюдо омлет натуральный
71. Приготовить блюдо макаронник
72. Приготовить блюдо пудинг творожный
73. Приготовить блюдо сырники из творога
74. Приготовить блюдо отварной горох с томатом
75. Приготовить блюдо крупеник гречневый
76. Приготовить блюдо вареники с картофелем и грибами
77. Приготовить блюдо пудинг, запечённый из манной крупы
78. Приготовить блюдо чай с лимоном
79. Приготовить блюдо мороженное порциями
80. Приготовить блюдо какао
81. Приготовить кисель из свежих ягод
82. Приготовить блюдо кофе с молоком
83. Приготовить блюдо чай с сахаром
84. Приготовить блюдо чай с лимоном
85. Приготовить блюдо чай с молоком
86. Приготовить блюдо кофе чёрный с сахаром
87. Приготовить блюдо кофе натуральный со сгущённым молоком
88. Приготовить блюдо кофейный напиток
89. Приготовить блюдо яблоки печённые
90. Приготовить блюдо компот из фруктов

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
повар 5 разряда**

1. Приготовить блюдо ростбиф с гарниром
2. Приготовить блюдо помидоры фаршированные
3. Приготовить блюдо салат греческий
4. Приготовить блюдо салат Цезарь
5. Приготовить блюдо ассорти мясное
6. Приготовить блюдо курица фаршированная галантин.
7. Приготовить блюдо салат лунная ночь
8. Приготовить блюдо салат капрезе (итальянская кухня)
9. Приготовить блюдо мусс из форели.
10. Приготовить блюдо теплый салат с рукколой и морскими гребешками
11. Приготовить блюдо «Ширтанчики по - чувашски»
12. Приготовить блюдо рулетки куриные с паштетом из печени.
13. Приготовить блюдо валованы с начинкой
14. Приготовить блюдо жульен с морепродуктами
15. Приготовить блюдо сырные палочки
16. Приготовить блюдо похлебку «Старомосковскую»
17. Приготовить блюдо окрошку мясную сборную
18. Приготовить блюдо прозрачный мясной бульон с гарниром.
19. Приготовить блюдо солянку мясную сборную
20. Приготовить блюдо уху из стерляди
21. Приготовить блюдо борщ с черносливом и пампушками
22. Приготовить блюдо солянку рыбную
23. Приготовить суп – пюре из цветной капусты с кальмарами
24. Приготовить блюдо суп – крем из белых грибов.
25. Приготовить блюдо сырный суп
26. Приготовить блюдо лазанья
27. Приготовить блюдо равиоли с рыбой и перепелиными яйцами
28. Приготовить блюдо каннеллони
29. Приготовить блюдо паста с морепродуктами
30. Приготовить блюдо рыба приготовленная при низкой температуре
31. Приготовить блюдо карп, запеченный в соли
32. Приготовить блюдо форель, запеченная в тесте
33. Приготовить блюдо лосось жаренный на решетке гриля
34. Приготовить блюдо курица фаршированная в в банкетном исполнении с соусом и гарниром
35. Приготовить блюдо мясо, запеченное с фруктами в банкетном исполнении
36. Приготовить блюдо корейку, жаренную в специях в банкетном исполнении
37. Приготовить блюдо рулет куриный с фруктами и кедровыми орешками в банкетном исполнении
38. Приготовить блюдо медальоны из говядины в банкетном исполнении
39. Приготовить блюдо куриные мешочки с рисом
40. Приготовить блюдо шашлык из свинины
41. Приготовить блюдо бефстроганов из кальмаров
42. Приготовить блюдо утку в апельсиновом соусе
43. Приготовить блюдо рулька запеченная с пивом и медом
44. Приготовить блюдо тирамису
45. Приготовить блюдо чизкейк
46. Приготовить блюдо бланмонже
47. Приготовить блюдо панакота
48. Приготовить блюдо парфе
49. Приготовить блюдо штрудель с вишней
50. Приготовить блюдо банано-йогуртовый десерт

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
кондитер 4 разряда**

1. Приготовить сдобу обыкновенную
2. Приготовить булочку дорожную
3. Приготовить пирожки печённые с яблоками
4. Пирожки печёные из пресного сдобного теста с морковью и яйцом
5. Приготовить слойки с творогом
6. Приготовить слойки с повидлом
7. Приготовить ватрушки с повидлом
8. Приготовить ватрушки с творогом
9. Приготовить сосиски запечённые в тесте
10. Приготовить печенье песочное
11. Приготовить печенье листики
12. Приготовить кекс творожный
13. Приготовить пряники глазированные
14. Приготовить пирожки из пресного слоёного теста с яблоками
15. Приготовить блины с джемом
16. Приготовить блинчики с джемом
17. Приготовить блинчики, фаршированные с мясом
18. Приготовить блинчики, фаршированные с капустой и яйцом
19. Приготовить пирожки с мясом из слоённого пресного теста
20. Приготовить пирожки с капустой и грибами из пресного слоёного теста
21. Приготовить пирог закрытый с капустой и мясом из дрожжевого теста
22. Приготовить пирожки жаренные с зелёным луком и яйцом
23. Приготовить пирог полуоткрытый с яблоками
24. Приготовить оладьи с изюмом
25. Приготовить коржики молочные
26. Приготовить торт «сказка»
27. Приготовить торт «подарочный»
28. Приготовить торт «трюфель»
29. Приготовить торт с творожным кремом
30. Приготовить торт «яблонька»
31. Приготовить торт «слива»
32. Приготовить рулет фруктовый
33. Приготовить торт слоённый с кремом
34. Приготовить торт песочный с кремом
35. Приготовить торт бисквитно - фруктовый
36. Приготовить торт полёт
37. Приготовить пирожное бисквитное со сливочным кремом
38. Приготовить пирожные песочное кольцо
39. Приготовить пирожное бисквитное с белковым кремом
40. Приготовить пирожное кольца воздушные
41. Приготовить пирожное картошка
42. Приготовить пирожное комбинированное краковское
43. Приготовить пирожное воздушное с кремом
44. Приготовить пирожное слоёное с кремом
45. Приготовить пирожное слоёное трубочка с кремом
46. Приготовить пирожное песочное «корзиночка»
47. Приготовить пирожное песочное с кремом
48. Приготовить пирожное трубочка с обсыпкой
49. Приготовить пирожное песочное глазированное помадой
50. Приготовить пирожное бисквитное «буше»

Перечень письменных экзаменационных работ

Вариант 1

1. Технология приготовления молочных супов.
2. Технология приготовления тортов бисквитных со сливочным кремом.

Вариант 2

1. Технология приготовления жаренных рыбных блюд.
2. Технология приготовления изделий из воздушного теста.

Вариант 3

1. Технология приготовления щей.
2. Технология приготовления тортов бисквитных с белковым кремом.

Вариант 4

1. Технология приготовления холодных супов.
2. Технология приготовления пирожных бисквитных из крошковой массы.

Вариант 5

1. Технология приготовления картофельных супов.
2. Технология приготовления пирожных комбинированных.

Вариант 6

1. Технология приготовления борщей.
2. Технология приготовления пирожных воздушных.

Вариант 7

1. Технология приготовления рассольников.
2. Технология приготовления пирожных слоеных.

Вариант 8

1. Технология приготовления запеченных рыбных блюд.
2. Технология приготовления изделий из заварного теста.

Вариант 9

1. Технология приготовления блюд из каш.
2. Технология приготовления пирожных песочных «Корзиночка».

Вариант 10

1. Технология приготовления блюд из бобовых.
2. Технология приготовления пирожных песочных с кремовой отделкой.

Вариант 11

1. Технология приготовления отварных блюд из рыбы.
2. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.

Вариант 12

1. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
2. Технология приготовления пирожных заварных.

Вариант 13

1. Технология приготовления рыбных блюд из котлетной массы.
2. Технология приготовления оладий.

Вариант 14

1. Технология приготовления блюд из творога.
2. Технология приготовления пирожных песочных без кремовой отделки.

Вариант 15

1. Технология приготовления блюд из яиц.
2. Технология приготовления пирожных бисквитных «буше».

Вариант 16

1. Технология приготовления мясных отварных блюд.
2. Технология приготовления рулетов из бисквитного теста.

Вариант 17

1. Технология приготовления мясных жареных блюд, порционным куском
2. Технология приготовления изделий из пряничного теста.

Вариант 18

1. Технология приготовления тушеных мелкокусковых мясных блюд.
2. Технология приготовления печенья из песочного теста.

Вариант 19

1. Технология приготовления жареных мелкокусковых блюд.
2. Технология приготовления изделий из блинчатого теста.

Вариант 20

1. Технология приготовления мясных блюд из натурально-рубленной массы.
2. Технология приготовления изделий из пресного сдобного теста.

Вариант 21

1. Технология приготовления мясных тушеных блюд порционным куском.
2. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

Вариант 22

1. Технология приготовления горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления кексов из бездрожжевого теста.

Вариант 23

1. Технология приготовления запеченных мясных блюд.
2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре.

Вариант 24

1. Технология приготовления мясных блюд из котлетной массы.
2. Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста.

Вариант 25

1. Технология приготовления холодных сладких блюд.
2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста с фаршем.

Вариант 26

1. Технология приготовления солянок.
2. Технология приготовления пирожных бисквитных нарезных.

Вариант 27

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из сырых овощей.
2. Технология приготовления тортов бисквитных с фруктовой начинкой.

Вариант 28

1. Технология приготовления рыбных холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления тортов песочных глазированных.

Вариант 29

1. Технология приготовления мясных холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления тортов песочных со сливочным кремом.

Вариант 30

1. Технология приготовления тортов слоеных.
2. Технология приготовления горячих напитков.

Вариант 31

1. Технология приготовления холодных напитков.
2. Технология приготовления тортов легких обезжиренных.

Вариант 32

1. Технология приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления тортов комбинированных.

Вариант 33

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из вареных овощей.
2. Технология приготовления тортов воздушных и воздушно-ореховых.

Вариант 34

1. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.
2. Технология приготовления блинов.

Вариант 35

1. Технология приготовления овощных блюд.
2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий.

Приложение 3

Перечень дополнительных заданий для ПЭР

1. Технология приготовления банкетных закусок (канапе, корзиночки, волованы).
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
3. Технология приготовления холодных мясных блюд и закусок фаршированных.
4. Технология приготовления прозрачных супов.
5. Технология приготовления пюреобразных супов.
6. Технология приготовления крем-супов.
7. Технология приготовления сладких супов.
8. Технология приготовления блюд из морепродуктов.
9. Технология приготовления блюд из пернатой дичи.
10. Технология приготовления блюд из кролика.
11. Технология приготовления блюда из индейки.
12. Технология приготовления блюда из утки.
13. Технология приготовления блюд итальянской кухни.
14. Технология приготовления блюд русской кухни.
15. Технология приготовления грузинских национальных блюд из птицы.
16. Технология приготовления украинских национальных блюд из мяса.
17. Технология приготовления армянских национальных блюд из мяса.
18. Технология приготовления еврейских национальных холодных блюд и закусок.
19. Технология приготовления чувашских национальных холодных блюд и закусок.
20. Технология приготовления чувашских национальных блюд из мяса и птицы.
21. Технология приготовления чувашских национальных сладких блюд и напитков.
22. Технология приготовления сложных гарниров.
23. Технология приготовления крешендов.
24. Технология приготовления пуншей.
25. Технология приготовления глинтвейнов.
26. Технология приготовления нетрадиционных соусов.
27. Технология приготовления десертов на основе сливочного сыра
28. Технология приготовления десертов на основе желирующих веществ.
29. Технология приготовления десертов с использованием шоколадного сырья.
30. Технология приготовления блюд из круп (киноа, булгур, кус-кус).

График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1.	Закрепление за выпускниками тем ПЭР. Оформление приказа	до 30.06
2.	Выдача студентам индивидуальных заданий и составление графиков выполнения разделов ПЭР	до 01.10
3.	Выполнение ПЭР	до 01.01
4.	Составление графика ГИА	до 03.01
5.	Проверка ПЭР руководителем	01.01-15.01
6.	Оформление приказа о допуске к ГИА	16.01
7.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	18.01-20.01
8.	Защита ПЭР	22.01-23.01

Карта оценивания: критерии и показатели оценивания качества профессиональной подготовки

№ п/п	Показатели	Уровень		
		Высокий	Средний	Низкий
1	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работы	Выполняет все нормы даже при выполнении работ высокой сложности	Выполняет нормы	Имеют место отклонения
2	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Полностью самостоятельно планирует выполнение работы	Планирует самостоятельно, иногда советуется с мастером	Нуждается в помощи мастера
3	Навыки и умения использования инструмента	Рационально выбирает и использует посуду, инструменты, инвентарь	Правильно использует посуду, инструменты, инвентарь	Есть ошибки в использовании посуды, инструмента, инвентаря
4	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на оборудовании	Работает с соблюдением основных требований на оборудовании	Работает только на оборудовании определенного типа
5	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные заме-

				чания и ошибки
6	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества выпускаемой продукции – брак в работе отсутствует	Следит за качеством работы, имеет место устраняемый самостоятельный брак	Контроль работы осуществляет эпизодически, имеет место брак в работе
7	Понимание техкарт, технологических процессов	Самостоятельно, правильно читает и использует в работе всю технологическую документацию	Правильно читает несложную технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе с технологической документацией
8	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организован	Работает в основном самостоятельно	Нуждается в помощи и (или) контроле
9	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдает требования ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ и ОТ
10	Умение рационально организовать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии с требованиями НОТ	Организует рабочее место в общем рационально, есть незначительные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает требованиям НОТ
11	Соблюдение норм расхода сырья	Соблюдает нормы расхода сырья	В общем соблюдает нормы расхода сырья	Имеет место перерасход сырья
12	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квал. разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
13	Профессионально – значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно