

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области

**Фонд оценочных средств
для государственной итоговой аттестации
по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих
19.01.17 Повар, кондитер**

Автор: Харитоновна Надежда Эвальдовна,
преподаватель, первая квалификационная категория

Фонд оценочных средств предназначен для организации и проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ФОС отражает уровень освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Автор: Харитоновна Надежда Эвальдовна, преподаватель профессиональных дисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено на заседании метод. объединения

Протокол № _____ от «____» _____ 201__ г.

Председатель МО: _____

1 НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВАНИЯ

Нормативно-правовую и методическую основу для организации и проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ», № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Закон Свердловской области от 15.06.2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом от 02.08.2013г. № 798);
- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом директора _____);
- Программа государственной итоговой аттестации по ППКРС по профессии «Повар, кондитер».

2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы¹.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся².

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ основных профессиональных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией, если иное не установлено Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации"³.

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта⁴.

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО профессиональная образовательная организация (далее - образовательная организация), для оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ СПО должна обеспечивать процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА).

Государственная итоговая аттестация представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с

¹ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", статья 59.Итоговая аттестация, пункт 1

² Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", статья 59.Итоговая аттестация, пункт 2

³ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", статья 59.Итоговая аттестация, пункт 3

⁴ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", статья 59.Итоговая аттестация, пункт 4

необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Выпускная практическая квалификационная работа (далее ВПКР) проводится с целью определения уровня освоения обучающимся установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, обеспечения выполнения технических условий производства работ и т.д.

ВПКР может выполняться обучающимися на рабочих местах в цехах предприятий (организаций), где они проходят производственную практику. ВПКР выбираются характерные для данной профессии и для базового предприятия работы и изделия, соответствующие уровню квалификации, предусмотренному квалификационной характеристикой, техническим требованиям, действующим на данном предприятии (организации).

Лист оценки ВПКР, аттестационные листы о профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики представляются преподавателем профессиональных дисциплин членам ГЭК при защите выпускником ПЭР. Выпускники, не выполнившие ВПКР, не допускаются к защите ВКР.

В критерии оценки, определяющее уровень и качество ВПКР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер входят:

- осуществлять подготовку рабочего места для выполнения технологического процесса приготовления блюд (изделий);
- соблюдение правил личной гигиены в соответствии с САНПиН;
- проверка и работа с технологическим оборудованием;
- соблюдение техники безопасности при выполнении задания;
- выполнение первичной кулинарной обработки сырья для приготовления блюд (изделий) в соответствии с требованиями;
- выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд (изделий) в соответствии с технологической картой;
- соблюдение температурного режима при тепловой обработке продуктов;
- соблюдение порядка и последовательности введения компонентов и их приготовление в соответствии с технологическим процессом;
- порционирование и оформление блюд (изделий) с соблюдением технологических условий;
- соблюдение органолептических показаний блюд (изделий) в соответствии с требованиями к качеству;
- соблюдение температурного режима подачи блюд;
- выполнение правил проведения бракеража готовой пищи;
- осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности.

Цель письменной экзаменационной работы (далее ПЭР) - выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической

литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

ПЭР способствует формированию умения обучающихся самостоятельно решать производственные вопросы на основе знаний и опыта, полученных в процессе обучения.

Качество выполнения и грамотность защиты ПЭР должны свидетельствовать об умении выпускника применять знания по отдельным предметам профессионального цикла в их взаимосвязи, в соответствии с тарифно-квалификационными требованиями на соответствующий разряд и требованиями к уровню квалификации.

Выполнение ПЭР завершается ее защитой.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ПЭР, образовательной организацией составляется примерный график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения.

Выдача заданий выпускникам осуществляется не позднее, чем за полгода до начала ГИА.

Тема ПЭР назначается каждому выпускнику индивидуально. При решении комплексных задач допускается создание коллективов выпускников, где каждый выполняет свое задание, являющееся частью общей темы. В таких случаях в бланках заданий конкретизируется выполняемый данным выпускником объем работы.

Главным критерием выбора темы является ее актуальность. Тема должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Выпускник может предложить свою тему с обоснованием ее актуальности.

Задание на выполнение ПЭР выдается руководителем ПЭР. В случае необходимости помимо руководителя ПЭР назначаются консультанты. Содержание задания определяется с учетом специфики профессии, навыков и уровня подготовленности обучающегося. Ценность ПЭР составляют личные

комментарии выпускника по решаемой задаче, свидетельствующие о его самостоятельности и профессиональной зрелости.

Работа должна соответствовать современным достижениям науки и техники и интересам работодателей.

К выполнению ПЭР допускаются выпускники только после успешного окончания ступени или курса обучения, имеющих профессиональную завершенность.

Подготовку к выполнению ПЭР обучающийся обязан начать сразу же после выбора темы и оформления задания.

Она включает:

– подбор, ознакомление, систематизацию необходимой литературы с целью изучения новейших достижений в области науки и техники по теме работы, современное состояние производства;

– самостоятельное изучение (повторение) разделов дисциплин профессионального цикла, необходимых для успешного выполнения ПЭР;

– выбор оптимального варианта выполнения работы, поставленной в теме ПЭР.

ПЭР имеет следующую структуру:

- титульный лист;

- задание для письменной экзаменационной работы;

- содержание;

- введение;

- раздел по теме одного (или несколько) профессионального модуля;

- заключение;

- список используемых источников;

- приложения (требуемые по работе).

Требования к оформлению разделов ПЭР указаны в таблице.

Раздел ПЭР	Требования к оформлению и содержанию
Титульный лист	Оформляется согласно требованиям, установленным локальными актами образовательной организации
Задание для письменной экзаменационной работы	Оформляется согласно требованиям, установленным локальными актами образовательной организации.

Содержание	Приводится пронумерованный перечень всех тем работы.
Введение	Краткое описание объекта, предмета и цели деятельности, соответствующее заданию ПЭР
Разделы	Отражает тематику одного (или нескольких) ПМ. Описывается оборудования и приспособления, его техническая характеристика, применение, технологический процесс.
Заключение	Подводится итог проделанной работы
Список используемых источников	Составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов
Приложения	Составленные в процессе работы таблицы, схемы, расчёты, технологические карты

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения ПЭР;
- подготовка отзыва на ПЭР.

Выпускник несет ответственность за соблюдение установленных сроков выполнения ПЭР, качество его содержания и оформления.

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

По итогам выполнения ВПКР, отзыва и рецензии на выполненную ПЭР, оценки за защиту ПЭР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования.

3 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Результаты освоения ОПОП (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

3.1.1 Виды профессиональной деятельности

Обязательное условия допуска к государственной итоговой аттестации является освоение всех видов профессиональной деятельности соответствующих профессиональным модулям:

- 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.

3.1.2 Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1 - Профессиональные компетенции

Модуль	Профессиональные компетенции (должны быть сформированы в полном объеме)
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и

	<p>кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>
ПМ.03 Приготовление супов и соусов.	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>

Таблица 2 - Общие компетенции

Общие компетенции (должны быть сформированы в полном объеме)	
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.

определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

4 УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

4.1 Место (время) выполнения задания: в учебной лаборатории «Повар»

4.2 Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.

4.3 Используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литература и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.:

Эл.плита, жарочный шкаф, взбивальный механизм, сковороды, кастрюли, миски, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, технологические карты, сырьё

4.4 Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д., и т.п.

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии (Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания)

**5 ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

5.1 Титульный лист на письменную экзаменационную работу

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области

ШИФР ПРОФЕССИИ 19.01.17

**ВЫПУСКНАЯ ПИСЬМЕННАЯ
ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

ТЕМА РАБОТЫ: _____

СТУДЕНТ _____
(Ф.И.О.)

ГРУППА _____ КУРС 3

РАБОТА ВЫПОЛНЕНА « » _____ 201 г. _____
(число, месяц, год) (подпись студента)

РУКОВОДИТЕЛЬ РАБОТЫ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

РАБОТА ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ С ОЦЕНКОЙ

Волчанск, 201__ г

5.2 Задание на письменную экзаменационную работу

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

ЗАДАНИЕ на выпускную письменную экзаменационную работу

УТВЕРЖДЕНО

« _____ » _____ 20__ г.

Студент _____

Группа _____ Профессия _____

Тема выпускной письменной экзаменационной работы

Содержание работы

Введение

1. Технология приготовления блюд и изделий по заданию.

1.1. Историческая справка

1.2. Прием, хранение и подготовка к производству основного сырья.

1.3 Технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, сроки реализации.

1.3.1. Поварское блюдо.

1.3.2. Кондитерское изделие.

1.4. Оборудование, инвентарь и организация рабочего места при приготовлении блюд и изделия по заданию, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

Заключение

Список используемой литературы.

Приложения

1. Калькуляционные карты на блюдо и изделие.

2. Технологические карты на блюдо и изделие.

Тема утверждена приказом № _____ «__» _____ 201__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

Руководители работы _____

Студент _____

Срок выполнения работы «__» _____ 201__ г.

Работа сдана «__» _____ 201__ г.

Студент _____

5.3 Отзыв на письменную экзаменационную работу

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

ОТЗЫВ

на выпускную письменную экзаменационную работу

_____ (Ф.И.О. студента)

Группа _____ Профессия _____

Тема задания _____

Оцениваемые показатели	Максим, балл	Фактич. балл
1. Соответствие изложенного материала теме задания	5	
3. Полнота освещения темы через содержание, логическая последовательность изложения, грамотность	5	
4. Качество выполнения расчетной части работы	5	
5. Качество оформления работы в соответствии с требованиями	3	
6. Анализ, выводы, предложения	2	

20 - «5» (отлично)

17-19 - «4» (хорошо)

13-16 - «3» (удовлетворительно)

ниже 12 - «2» (неудовлетворительно)

Замечания: _____

Общий вывод:

Работа соответствует (в основном соответствует, не соответствует)

предъявленным требованиям, получает общий балл _____ и заслуживает оценки _____

Сведения о руководителе ПЭР:

Ф.И.О. _____ Должность _____

С рецензией ознакомлен (а) _____
(Ф.И.О. студента) _____ подпись _____ дата _____

Работу защитил (а) _____ оценка _____

« _____ » _____ 20 ____ г. Подпись _____

5.4 Задания на выполнение выпускной практической квалификационной работы

УТВЕРЖДЕНО

« _____ » _____ 20__ г.

Перечень заданий на проведение выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование задания	Соответствие квалификационному разряд
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		
1	Задание № 1. Приготовление, оформление и подача блюда «Драники»	3 разряд
2	Задание № 2. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты морковные»	3 разряд
3	Задание № 3. Приготовление, оформление и подача блюда «Перец фаршированный овощами»	3 разряд
4	Задание № 4. Приготовление, оформление и подача блюда «Картофельная запеканка с овощным фаршем»	3 разряд
5	Задание №5. Приготовление, оформление и подача блюда «Голубцы овощные»	3 разряд
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		
6	Задание №6. Приготовление, оформление и подача блюда «Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком»	3 разряд
7	Задание №7. Приготовление, оформление и подача блюда «Крупеник гречневый»	3 разряд
8	Задание №8. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка пшеничная»	3 разряд
9	Задание №9. Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные с соусом абрикосовым»	3 разряд
10	Задание № 10. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с творогом со сметаной»	3 разряд
11	Задание №11. Приготовление, оформление и подача блюда «Сырники с яблочным соусом»	3 разряд
12	Задание №12. Приготовление, оформление и подача блюда «Пудинга запеченный из творога»	3 разряд
13	Задание №13. Приготовление, оформление и подача блюда «Омлет фаршированный с мясными продуктами»	3 разряд
14	Задание №14. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка из творога»	3 разряд
15	Задание №15. Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны с ветчиной и томатом»	3 разряд
ПМ.03 Приготовление супов и соусов		

16	Задание №16. Приготовление, оформление и подача блюда «Борщ сибирский»	3 разряд
17	Задание №17. Приготовление, оформление и подача блюда «Рассольник ленинградский»	3 разряд
18	Задание №18. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп картофельный с бобовыми».	3 разряд
19	Задание №19. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп сладкий из смеси сухофруктов»	3 разряд
20	Задание №20. Приготовление, оформление и подача блюда «Солянка сборная мясная»	4 разряд
21	Задание №21. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп пюре из птицы»	4 разряд
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы		
22	Задание №22. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная основным способом с картофельным пюре»	3 разряд
23	Задание №23. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба тушеная в томате с овощами»	3 разряд
24	Задание №24. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»	3 разряд
25	Задание №25. Приготовление, оформление и подача блюда Тельное с жареным картофелем»	4 разряд
26	Задание №26. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная в тесте с соусом «Майонез с корнионами»»	4 разряд
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
27	Задание №27. Приготовление, оформление и подача блюда «Азу по-татарски»	3 разряд
28	Задание №28. Приготовление, оформление и подача блюда «Плов»	3 разряд
29	Задание №29. Приготовление, оформление и подача блюда «Жаркое по – домашнему»	3 разряд
30	Задание №30. Приготовление, оформление и подача блюда «Печень по – строгановски»	3 разряд
31	Задание №31. Приготовление, оформление и подача блюда «Поджарка из свинины с жареным картофелем»	3 разряд
32	Задание №32. Приготовление, оформление и подача блюда «Зразы рубленые с отварными макаронами»	3 разряд
33	Задание №33. Приготовление, оформление и подача блюда «Бефстроганов с картофелем пай»	4 разряд
34	Задание №34. Приготовление, оформление и подача блюда «Бифштекс рубленый с яйцом, с картофельным пюре»	4 разряд
35	Задание №35. Приготовление, оформление и подача блюда «Шницел по - столичному со сложным гарниром»	4 разряд
36	Задание №36. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой кашей»	4 разряд
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		

37	Задание №37. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат витаминный»	3 разряд
38	Задание №38. Приготовление, оформление и подача блюда «Винегрет овощной»	3 разряд
39	Задание №39. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат из свежих помидор, огурцов, лука»	3 разряд
40	Задание №40. Приготовление, оформление и подача блюда «Яйцо под майонезом с гарниром»	3 разряд
41	Задание №41. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат столичный»	3 разряд
42	Задание №42. Приготовление, оформление и подача блюда «Паштет из печени»	3 разряд
43	Задание №43. Приготовление, оформление и подача блюда «Сельдь с гарниром»	3 разряд
44	Задание №44. Приготовление, оформление и подача блюда «Птица заливная в форме»	4 разряд
45	Задание №45. Приготовление, оформление и подача блюда «Язык заливной в форме»	4 разряд
46	Задание №46. Приготовление, оформление и подача блюда «Помидоры фаршированные мясным салатом»	4 разряд
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		
47	Задание №47. Приготовление, оформление и подача напитка «Компот из смеси сухофруктов»	3 разряд
48	Задание №48. Приготовление, оформление и подача напитка «Кисель из клюквы»	3 разряд
49	Задание №49. Приготовление, оформление и подача блюда «Желе многослойное»	3 разряд
50	Задание №50. Приготовление, оформление и подача напитка «Морс брусничный»	3 разряд
51	Задание №51. Приготовление, оформление и подача блюда «Яблоки жареные в тесте»	3 разряд
52	Задание №52. Приготовление, оформление и подача блюда «Яблоки запеченные»	3 разряд
53	Задание №53. Приготовление, оформление и подача напитка «Какао»	3 разряд
54	Задание №54. Приготовление, оформление и подача блюда «Самбук яблочный»	4 разряд
55	Задание №55. Приготовление, оформление и подача блюда «Мусс брусничный»	4 разряд
56	Задание №56. Приготовление, оформление и подача блюда «Крем ванильный»	4 разряд
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
57	Задание №57. Приготовление, оформление и подача изделия «Печенье Листик».	3 разряд
58	Задание №58. Приготовление, оформление и подача изделия «Кольцо воздушное».	3 разряд
59	Задание №59. Приготовление, оформление и подача изделия «Печенье Меренги».	3 разряд
60	Задание №60. Приготовление, оформление и подача изделия «Рулет бисквитный с фруктовой начинкой».	3 разряд

61	Задание №61. Приготовление, оформление и подача изделия «Коржик молочный».	3 разряд
62	Задание №62. Приготовление, оформление и подача изделия «Кулебяка с капустным фаршем».	3 разряд
63	Задание №63. Приготовление, оформление и подача изделия «Ватрушка слоеная с творогом».	3 разряд
64	Задание №64. Приготовление, оформление и подача изделия «Сдоба Выборгская».	3 разряд
65	Задание №65. Приготовление, оформление и подача фигурных изделий и плюшек из дрожжевого теста.	3 разряд
66	Задание №66. Приготовление, оформление и подача изделия «Булочка глазированная»	3 разряд
67	Задание №67. Приготовление, оформление и подача изделия «Пирожки печеные с картофельным фаршем».	3 разряд
68	Задание №68. Приготовление, оформление и подача изделия «Пирожки слоеные с мясным фаршем»	3 разряд
69	Задание №69. Приготовление, оформление и подача изделия «Слойка с повидлом».	3 разряд
70	Задание №70. Приготовление, оформление и подача изделия «Язык слоеный».	3 разряд
71	Задание №71. Приготовление, оформление и подача изделия «Расстегаи с рыбным фаршем».	3 разряд
72	Задание №72. Приготовление, оформление и подача пирожного песочного «Сказка»	3 разряд
73	Задание №73. Приготовление, оформление и подача печенья «Звездочка».	3 разряд
74	Задание №74. Приготовление, оформление и подача печенья «Круглое».	3 разряд
75	Задание № 75. Приготовление, оформление и подача печенья «Ромашка».	3 разряд
76	Задание №76. Приготовление, оформление и подача кекса «Столичного».	3 разряд
77	Задание №77. Приготовление, оформление и подача кекса «Творожного».	3 разряд
78	Задание №78. Приготовление, оформление и подача изделия «Бантик слоеный».	3 разряд
79	Задание №79. Приготовление, оформление и подача изделия «Ватрушка Венгерская».	3 разряд
80	Задание №80. Приготовление, оформление и подача изделия «Хачапури из сдобного пресного теста».	3 разряд
81	Задание №81. Приготовление, оформление и подача изделия «Чебурек из сдобного пресного теста».	3 разряд
82	Задание №82. Приготовление, оформление и подача изделия «Пирожное песочное, глазированное».	3 разряд
83	Задание №83. Приготовление, оформление и подача изделия «Трубочка с обсыпкой» из заварного теста.	3 разряд
84	Задание №84. Приготовление, оформление и подача изделия «Булочка осенняя», низкокалорийное изделие.	3 разряд
85	Задание №85. Приготовление, оформление и подача изделия «Булочка дорожная»	3 разряд
86	Задание №86. Приготовление, оформление и подача жареных изделий «Пончики Московские»	3 разряд

УТВЕРЖДЕНО

« _____ » _____ 20__ г.

**Протокол закрепления задания
на выполнение выпускной практической квалификационной работы
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

№ п/п	Ф.И.О. обучающихся	ПЭР	ВПКР
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Практическое задание №
на выполнение выпускной практической квалификационной работы
группа № _____ по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

Ф.И.О. обучающегося: _____

по ПМ.....
ПМ.....

Задание: _____

ПК

ПК

ПК

ОК. 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

5.5 Памятка для обучающихся на выполнение выпускной практической квалификационной работы

Памятка для обучающихся о критериях оценивания выпускной практической квалификационной работы

Уважаемые обучающиеся!

Вам предстоит выполнить комплексное практическое задание по профессии «Повар, кондитер», которое включает в себя технологический процесс приготовления поварского блюда и кондитерского изделия.

Ознакомьтесь с критериями оценивания практического задания.

В процессе выполнения задания будет оцениваться уровень освоения следующих умений:

- осуществлять подготовку рабочего места для выполнения технологического процесса приготовления блюд (изделий);
- соблюдение правил личной гигиены в соответствии с САНПиН;
- проверка и работа с технологическим оборудованием;
- соблюдение техники безопасности при выполнении задания;
- выполнение первичной кулинарной обработки сырья для приготовления блюд (изделий) в соответствии с требованиями;
- выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд (изделий) в соответствии с технологической картой;
- соблюдение температурного режима при тепловой обработке продуктов;
- соблюдение порядка и последовательности введения компонентов и их приготовление в соответствии с технологическим процессом;
- порционирование и оформление блюд (изделий) с соблюдением технологических условий;
- соблюдение органолептических показаний блюд (изделий) в соответствии с требованиями к качеству;
- соблюдение температурного режима подачи блюд;
- выполнение правил проведения бракеража готовой пищи;
- осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности.

Количественная оценка:

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

Общее количество баллов -48

43-48 баллов – оценка «5»

37-42 баллов – оценка «4»

27-36 баллов – оценка «3»

26 баллов и менее – оценка «2»

Спасибо за работу!

5.6 Руководство по оценке выпускной практической квалификационной работы

Руководство по оценке выпускной практической квалификационной работы

Уважаемые члены государственной экзаменационной комиссии!

Вам предстоит оценить комплексное практическое задание, которое включает в себя технологический процесс приготовления поварского блюда и кондитерского изделия.

В процессе выполнения задания вы должны оценить освоение обучающимися следующих умений:

- осуществлять подготовку рабочего места для выполнения технологического процесса приготовления блюд (изделий);
- соблюдение правил личной гигиены в соответствии с САНПиН;
- проверка и работа с технологическим оборудованием;
- соблюдение техники безопасности при выполнении задания;
- выполнение первичной кулинарной обработки сырья для приготовления блюд (изделий) в соответствии с требованиями;
- выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд (изделий) в соответствии с технологической картой;
- соблюдение температурного режима при тепловой обработке продуктов;
- соблюдение порядка и последовательности введения компонентов и их приготовление в соответствии с технологическим процессом;
- порционирование и оформление блюд (изделий) с соблюдением технологических условий;
- соблюдение органолептических показаний блюд (изделий) в соответствии с требованиями к качеству;
- соблюдение температурного режима подачи блюд;
- выполнение правил проведения бракеража готовой пищи;
- осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности.

Количественная оценка:

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

Общее количества баллов 48

43-48 баллов – оценка «5»

37-42 баллов – оценка «4»

27-36 баллов – оценка «3»

26 баллов и менее – оценка «2»

Спасибо за работу

Сводная ведомость
по результатам выпускной практической квалификационной работы (ВПКР)
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

№ п.п.	ФИО обучающегося	Председатель ГЭК	1 член ГЭК	2 член ГЭК	3 член ГЭК	Итого баллов
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Председатель ГЭК _____ /

Заместитель председателя _____ /

Члены ГЭК _____ /

_____ /

Дата «___» _____ 201__ г

Сводная ведомость
по результатам защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР)
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

№ п.п.	ФИО обучающегося	Председатель ГЭК	1 член ГЭК	2 член ГЭК	3 член ГЭК	Итого баллов
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Председатель ГЭК _____ /

Заместитель председателя _____ /

Члены ГЭК _____ /

_____ /

Дата « ___ » _____ 201__ г

Итоговая ведомость
по результатам государственной итоговой аттестации
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

№ п.п.	ФИО обучающегося	ПЭР баллы	ВПКР баллы	Итого баллов	Итоговая оценка
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Перевод баллов в пятибалльную систему: 70-78 баллов - «5»; 60-69 баллов – «4»; 44-59 баллов – «3».

Председатель ГЭК _____ /

Заместитель председателя _____ /

Члены ГЭК _____ /

_____ /

Дата «__» _____ 201__ г

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Защита письменной экзаменационной работы

от " ____ " _____ 20 ____ г.

Группа № _____

Наименование программы ППКРС: **19.01.17 Повар, кондитер**

Председатель ГЭК:

Заместитель председателя ГЭК:

Члены ГЭК:

№	Фамилия, имя, отчество	Тема письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при защите	Соответствует уровню квалификации
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

14				
15				
16				

Председатель ГЭК _____ /

Заместитель председателя _____ /

Члены ГЭК _____ /

_____ /

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

от " ____ " _____ 20 ____ г.

Группа № _____

Наименование программы ППКРС: **19.01.17 Повар, кондитер**

Председатель ГЭК:

Заместитель председателя ГЭК:

Члены ГЭК:

Рассмотрев итоговые оценки освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей, аттестационные листы и свидетельства по освоению профессиональных модулей, результаты выпускных практических квалификационных работ и защиты письменных экзаменационных работ, комиссия постановила:

Указанным в списке обучающимся выдать диплом среднего профессионального образования об окончании программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** и присвоить квалификацию:

№	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Оценка, полученная при защите письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при выполнении выпускной квалификационной работы	ГИА (итоговая оценка)	Присвоена квалификация	Заключение ГЭК о выдаче документа
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

13							
14							
15							
16							

Председатель ГЭК _____ /

Заместитель председателя _____ /

Члены ГЭК _____ /

_____ /