	Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
	Наименование документа: **«Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2018/2019 учебный год** Условное обозначение ПР- 19 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)**	Редакция №1 Изменение №0	**Лист 1 из 46**
			Экз. №

СОГЛАСОВАНО
ИП Аринина Т.М.
Кулинарная студия «Аринин +»

Директор _____ П.В. Аринин
«13» ноября 2018 г.

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета ОГБПОУ УТПиТ
Протокол №2 от 24.09.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УТПиТ

_____ А.А. Красников
Приказ от 28.09.2018 № 142

Организация учебного процесса
ПР- 19

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2018/2019 учебный год

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2018/2019 учебный год

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам от 14 июня 2013 г. №464;
- ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- Уставом техникума;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам от 16.08.2013 г. №968 зарегистрированного в Минюсте России 01.11.2013 №30306.

1.2. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2018/2019 учебный год.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и работодателей.

1.4. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для студентов очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) в техникуме.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.6. Формой государственной итоговой аттестации для студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является:

- 1 этап - выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии;
- 2 этап – защита письменной экзаменационной работы.

1.7. Выполнение выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ способствует систематизации и закреплению знаний по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки студента к самостоятельной работе.

1.8. Выполнение выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ в образовательной организации ставит перед собой цель:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

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 кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 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.

ПК 6. 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

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.

1.9. Тематика выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ определяется выпускающей методической комиссией. Она должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

В связи с поставленной целью в выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работах решаются следующие задачи:

- анализируется и систематизируется теоретический материал в соответствии с выбранной темой;
- дается характеристика этапов выполнения работы, источников получения информации;
- определяется объект и методы исследования;
- дается характеристика состояния изучаемых вопросов согласно теме в конкретной организации (предприятии) общественного питания;

Выполнение выпускной практической квалификационной работы осуществляется в лаборатории техникума или на производстве (предприятиях общественного питания), где проходила производственная практика в присутствии членов экзаменационной комиссии. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает задания, сложность которых соответствует следующим разрядам по профессии рабочего Повар – 3-4 разряда, Кондитер – 3 разряда.

При выполнении учитываются следующие критерии:

- владение приемами работ (обработки сырья, приготовления полуфабрикатов);
- соблюдение последовательности выполнения операций технологического процесса приготовления блюд (кулинарных, мучных изделий);
- выполнение установленных норм времени и режима тепловой обработки продукции;

- умелое пользование оборудованием, инвентарем;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места, правил санитарии и гигиены;
- умелое использование приемов оформления и отпуска готовой продукции;
- правильное составление технологической карты.

При защите выполненного задания: умение провести бракераж готового блюда (кулинарного или мучного кондитерского изделия).

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов:

2.1.1. Приказ о допуске студентов к ГИА;

2.1.2. Сводная ведомость успеваемости студентов;

2.1.3. Выпускная письменная экзаменационная работа;

2.1.4. Отзыв руководителя ВКР с положительной оценкой;

2.1.5. Рецензия на ВКР с положительной оценкой;

2.1.6. Зачетная книжка студента.

Вышеперечисленные документы подтверждают освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2.2. В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом профессии 19.01.17 Повар, кондитер объем времени на проведение защиты ВКР составляет 1 неделя.

2.3. Сроки проведения аттестационного испытания с «18» июня 2019 г. по «29» июня 2019 г.

2.4. Тематика выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, включая все виды практик.

3. Руководство подготовкой и рецензирование ВКР

3.1. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ. В исключительных случаях студенту предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки, для дальнейшего практического применения. При подготовке письменной экзаменационной работы каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант предприятия работодателя, социальных партнеров образовательной организации.

3.2. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным письменным экзаменационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения

студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3.3. На основании приказа студенту выдается задание на выпускную письменную экзаменационную работу, составленное руководителем работы и утвержденное заместителем директора по практике, содержащее календарный план с указанием сроков выполнения отдельных частей работы и срока ее окончания.

3.4. В установленные календарным планом сроки студент отчитывается перед руководителем о выполнении отдельных разделов работы.

Дважды за период подготовки выпускной письменной экзаменационной работы в срок до 01 марта и 25 мая текущего учебного года руководители письменных экзаменационных работ докладывают на заседаниях соответствующих выпускающих методических комиссиях о выполнении календарного плана подготовки работ студентов.

3.5. По результатам выполнения обучающими календарного плана руководителями заполняются ведомости промежуточной аттестации, где указывается, аттестован или не аттестован конкретный студент. Ведомости с результатами аттестации передаются руководству техникума для осуществления контроля и мер воздействия к студентам, не соблюдающим сроки написания работы.

3.6. Завершенная выпускная письменная экзаменационная работа, подписанная студентом и консультантом в срок до 25 мая, представляется руководителю. При отсутствии замечаний руководитель подписывает работу и готовит на нее письменный отзыв. Затем работа передается на рецензирование.

3.7. Выпускная письменная экзаменационная работа, выполненная по завершении основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, подлежит обязательному рецензированию.

3.8. В случае если в срок до 25 мая студент не сдал выпускную письменную экзаменационную работу руководителю, данный вопрос обсуждается на заседании методических комиссий, и выписка из протокола передается руководству техникума для решения вопроса о не допуске студента к ее защите.

3.9. На основании представленной выпускной письменной экзаменационной работы, отзыва руководителя и рецензии на работу, заместитель директора по практике решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе работы, оформляет приказ о допуске к защите выпускной письменной экзаменационной работы.

4. Защита письменных экзаменационных работ

4.1. Процедура защиты выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

4.2. Защита выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

4.3. Защита выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ проводится на заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Кроме членов комиссии на защите должен присутствовать руководитель письменной экзаменационной работы и, по возможности, рецензент.

4.4. Подготовив письменную экзаменационную работу к защите, студент готовит выступление (доклад), наглядную информацию — схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал — для использования во время защиты в ГИА. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГИА.

Иллюстрации должны отражать основные результаты, достигнутые в работе и быть согласованы с докладом. Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

4.5. Оценка выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ в значительной мере зависит от того, насколько студент квалифицированно ее представит.

4.6. Для подготовки к защите студенту следует подготовить тезисы своего доклада. На защиту одной работы отводится до 30-45 минут, включая время доклада, ответы на вопросы, процедурные зачитывания документов об студенте и его работе (отзыва руководителя, рецензии и др.).

4.7. Перед началом защиты членам ГИА секретарем государственной экзаменационной комиссии дается краткая информация из личного дела студента.

4.8. Для оглашения отзыва на письменную экзаменационную работу слово предоставляется руководителю выпускной квалификационной работы. В конце своего выступления руководитель дает свою оценку работе. В случае его отсутствия отзыв зачитываются одним из членов ГИА.

4.9. После выступления руководителя слово предоставляется рецензенту. В случае отсутствия последнего на заседании государственной экзаменационной комиссии его рецензию может зачитывать секретарь ГИА. В конце своего выступления рецензент дает оценку работе.

4.10. Защита начинается с доклада (краткого сообщения) студента по теме письменной экзаменационной работы. Слово для доклада обучающему предоставляет председатель государственной экзаменационной комиссии. Для доклада основных положений работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающему предоставляется 10—15 минут, что соответствует 5,5 - 6 страницам обычного текста размером шрифта - 14, набранного с полуторным (1,5) межстрочным интервалом.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его целей и задач, далее по главам раскрывается основное содержание письменной экзаменационной работы, а затем освещаются основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Студент должен сделать свой доклад свободно,

не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основные положения работы.

4.11. После выступления по представлению результатов своего исследования, студент отвечает на вопросы членов экзаменационной комиссии и иных присутствующих на защите лиц, а также на замечания, содержащиеся в отзывах руководителя и рецензента.

Студенту разрешается пользоваться своей работой. По докладу и ответам на вопросы, экзаменационная комиссия судит о широте кругозора студента, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы. Высокая оценка руководителя и рецензента может быть в итоге снижена из-за плохой защиты.

5. Принятие решений ГИА

5.1. Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

5.2. 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.

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

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.4. 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.

5.5. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения

государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

5.6. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

5.7. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

6. Результаты защиты выпускной квалификационной работы

6.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предъявляет заместитель директора по практике в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА студентов.

6.2. Анализ результатов государственной итоговой аттестации студентов областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли», представляется по форме ***(таблица №1)***:

Таблица №1

Результаты государственной итоговой аттестации

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения					
				Очная		Заочная		Самообразование	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1.	Окончили образовательную организацию СПО								
2.	Допущены к защите								
3.	Принято в защите ВКР								
4.	Защищено ВКР								
5.	Получили оценки:								
	- отлично								
	- хорошо								
	- удовлетворительно								
	- неудовлетворительно								
6.	Средний балл								

Таблица 2

Общие результаты подготовки студентов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения					
				Очная		Заочная		Самообразование	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1.	Окончили образовательную организацию СПО								
2.	Количество дипломов с отличием								
3.	Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо»								
4.	Количество выданных академических справок								

Приложение 1.

Задания рассмотрены и утверждены
на заседании МК
«Отделения сервиса»
Протокол № ___ от «___»_____ 2018 г.

Задания выпускной практической квалификационной работы (1 этап)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ««Ульяновский техникум питания и торговли»»		
Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.
Задание выпускной практической квалификационной работы № 1 *Практическое задание*: 1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия: сдоба выборгская 5 шт. по 100г или 10 шт. по 50 г. 2.Составьте технологическую карту для приготовления сдобы выборгской. *Профессиональное задание* 3.Приготовьте хлебобулочное изделие: «сдоба выборгская», выходом 5 шт. по 100г или 10 шт. по 50 г: При выполнении профессионального задания включены следующие задания: -организация рабочего места; -подготовка сырья, приготовление дрожжевого теста и отделочных полуфабрикатов; -последовательность выполнения технологических операций; -соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда; -использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи; -умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями		
ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты ОК 1-7.		
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.
Задание выпускной практической квалификационной работы № 2 *Практическое задание*: 1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия: изделия из миндального и белково-воздушного теста: пирожное «Воздушно-ореховое» -10 штук 2.Составьте технологическую карту для приготовления: пирожного «Воздушно-орехового». *Профессиональное задание* 3.Приготовьте изделия: изделия из миндального и белково-воздушного теста: пирожное Воздушно-ореховое - 10 штук При выполнении профессионального задания включены следующие задания: -организация рабочего места; -подготовка сырья, приготовление воздушно-орехового теста, -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожного Воздушно-орехового; -соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;		

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 3

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия: изделия из песочного теста: печенье «Шахматное» - 1 кг
2.Составьте технологическую карту для приготовления: печенье « Шахматное», выходом на 1 кг.
Профессиональное задание
3.Приготовьте изделия: изделия из песочного теста: печенье « Шахматное»
При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление песочного теста и полуфабрикатов для печенья;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 4

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия из дрожжевого теста: пирог Московский-1кг.
2.Составьте технологическую карту для приготовления пирога Московского
Профессиональное задание
3. Приготовьте изделия из дрожжевого теста: пирог Московский-1 кг
При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление дрожжевого теста, сладкой начинки, отделочных полуфабрикатов;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,
ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 5

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блинов и оладий: блинчики фаршированные творожной начинкой и клубникой-10 порций.

2.Составьте технологическую карту для приготовления: блинчики фаршированные, фарш творожный с клубникой

Профессиональное задание

3.Приготовьте изделия: блинчиков фаршированных творожной начинкой с клубникой

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление теста, выпеченных полуфабрикатов, творожного фарша с клубникой;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.7 Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 6

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия из дрожжевого теста: расстегаи закусочные с мясным фаршем, выход 10 шт. по 50 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления расстегаев закусочных с мясным фаршем

Профессиональное задание

3.Приготовьте изделия из дрожжевого теста: расстегаи закусочные с мясным фаршем 10 шт. по 50 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление дрожжевого теста, мясного фарша;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении расстегаев;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями.

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 7

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия из слоеного теста «Курник» - выход 1кг. 2.Составьте технологическую карту для приготовления «Курника»

Профессиональное задание

3.Приготовьте изделия из слоеного пресного теста «Курник» - выход 1кг.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление слоеного пресного и блинчатого теста, фарша, полуфабрикатов из теста;

-последовательность выполнения технологических операций приготовления «Курника»;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 8

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделия из слоеного теста: булочки слоеные 10 шт. по 50 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления булочек слоеных - выходом 10 шт. по 50 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте мучного изделия: булочки слоеные - выходом 10 шт. по 50 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление слоеного теста, полуфабрикатов для отделки булочек;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 9

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления национального мучного кондитерского изделия «Чак-чак» 2.Составьте технологическую карту для приготовления мучного кондитерского изделия «Чак-чак»,выходом 1 кг.

Профессиональное задание

3.Приготовьте национальное мучное кондитерское изделие «Чак-чак»

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ОК 1-7

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 10

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления песочных пирожных «Корзиночка с белковым кремом» - выходом 10 шт. по 75 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления песочных пирожных «Корзиночка с белковым кремом»

Профессиональное задание

3.Приготовьте песочные пирожных «Корзиночка с белковым кремом»

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление песочного полуфабриката; отделочных полуфабрикатов для украшения пирожных;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ОК 1-7

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 11

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления торта бисквитного «Сказка», выходом 1 кг.

2.Составьте технологическую карту для приготовления торта бисквитного «Сказка», выходом 1 кг *Профессиональное задание*

3.Приготовьте торт бисквитный «Сказка», выходом 1 кг .

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление бисквитного полуфабриката; приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления торта;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ОК 1-7

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 12

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления песочных пирожных «Корзиночка с желе и фруктами»,выходом 10 шт. по 48 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления песочных пирожных «Корзиночка с желе и фруктами»,выходом 10 шт. по 48 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте песочных пирожных «Корзиночка с желе и фруктами»

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление песочного полуфабриката; отделочных полуфабрикатов для оформления пирожных;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ОК 1-7

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ««Ульяновский техникум питания и торговли»»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 13

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления бисквитных пирожных с кремом, выходом 10 шт. по 75 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления бисквитных пирожных с кремом, выходом 10 шт. по 75 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте бисквитные пирожные с кремом, выходом 10 шт. по 75 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление бисквитного полуфабриката; отделочных полуфабрикатов для

оформления пирожных;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ОК 1-7

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 14

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления горячего напитка: «чай национальный».
2.Составьте технологическую карту для приготовления горячего напитка: «чай национальный».
Профессиональное задание
3.Приготовьте горячий напиток: «чай национальный» и дополнительные продукты (для подачи к чаю)
При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление чая-заварки; подготовка дополнительных продуктов к чаю;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи чая;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.7 Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 15

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделий из блинчатого теста: пирожки блинчатые со сладкой начинкой, выходом 5 порций по 100г.
2.Составьте технологическую карту для приготовления пирожков блинчатых со сладкой начинкой, выходом 5 порций по 100г.
Профессиональное задание
3.Приготовьте пирожки блинчатые со сладкой начинкой, выходом 5 порций по 100г.
При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья; приготовление блинчатого теста, выпеченного полуфабриката, сладкой начинки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 16

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления изделий из дрожжевого теста: сдоба обыкновенная- выходом 10 шт. по 50г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления сдобы обыкновенной - выходом 10 шт. по 50г.

П*рофессиональное задание*

3.Приготовьте изделия из дрожжевого теста: сдоба обыкновенная из - выходом 10 шт. по 50г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление дрожжевого безопарного теста;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи;
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ОК 1-7.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 17

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления бутербродов с мясными гастрономическими продуктами - выходом 5 порций по 60 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления бутербродов с мясными гастрономическими продуктами - выходом 5 порций по 60 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте бутерброды с мясными гастрономическими продуктами - выходом 5 порций по 60 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья, нарезка хлеба, мясных гастрономических продуктов, оформления;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи бутербродов
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 18

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления холодного блюда " Салат мясной"-выходом 2 порции по 150 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления холодного блюда " Салат мясной"-выходом 2 порции по 150 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте холодное блюдо " Салат мясной"- выходом 2 порции по 150 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья; варка и нарезка входящих в блюдо ингредиентов

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты отпуска салата мясного;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 19

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления винегрет овощной -2порции по 150 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления винегрета овощного - 2порции по 150 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте винегрет овощной -2 порции по150 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, варка и нарезка ингредиентов входящих в состав винегрета овощного;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи винегрета;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 20

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления салата " Ромашковое поле"-выходом 2 порции по 150 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления салата " Ромашковое поле"-выходом 2 порции по 150 г.

Профессиональное задание

3. Приготовить салат " Ромашковое поле"- выходом 2 порции по 150 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, варка и нарезка ингредиентов входящих в состав салата , подготовка оформления;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи салата;

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы №21

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления мясного блюда " Бифштекс рубленный" -выходом 2 порции по 70 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления мясного блюда " Бифштекс рубленный" -выходом 2 порции по 70 г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте мясное блюдо " Бифштекс рубленный" -выходом 2 порции по 70 г.
дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи мясного блюда " Бифштекс рубленный"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы №22

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления мясного блюда "говяжье жаркое роти"-выходом 2порции по 325 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления мясного блюда "говяжье жаркое роти"-выходом 2порции по 325 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте мясное блюдо "говяжье жаркое роти"-выходом 2порции по 325 г.
дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи ; мясного блюда "говяжье жаркое роти"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 23

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы" Рагу из кур"-2порции по 350 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы" Рагу из кур"-2порции по 350 г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте блюдо из сельскохозяйственной птицы" Рагу из кур"-2порции по 350 г.
дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из сельскохозяйственной птицы" Рагу из кур";
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 24

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из рубленного мяса "Котлеты рубленные"-выходом 2 порции по 75 г.
2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из рубленного мяса "Котлеты рубленные"-выходом 2 порции по 75 г.

Профессиональное задание
3.Приготовьте блюдо из рубленного мяса "Котлеты рубленные"-выходом 2 порции по 75 г.
дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья ;приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из рубленного мяса "Котлеты рубленные";
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 25

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы "Птица по- столичному"-выходом 2порции по 130 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы "Птица по- столичному"-выходом 2порции по 130 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте блюда из сельскохозяйственной птицы "Птица по-столичному"-выходом 2 порции по 130г. дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из сельскохозяйственной птицы "Птица по- столичному";
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 26

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления мясного блюда "Азу по- татарски"-выходом 2порции по 325 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления мясного блюда "Азу по- татарски"-выходом 2порции по 325 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте мясное блюдо "Азу по- татарски"-выходом 2порции по 325 г.

дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи мясного блюда "Азу по- татарски"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями;

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 27

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления мясного блюда "Свиная шейка на гриле"- выходом 2порции по 79г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления мясного блюда "Свиная шейка на гриле"-выходом 2порции по 79г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте мясное блюдо "Свиная шейка на гриле"-выходом 2порции по 79г.

дополнительно :(гарнир овощной, соус)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи мясного блюда "Свиная шейка на гриле"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 28

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления мясного блюда "Говяжья вырезка с драниками"-выходом 2порции по80г.мяса ,150г. драники

2.Составьте технологическую карту для приготовления мясного блюда мясного блюда "Говяжья вырезка с драниками"-выходом 2порции по80г.мяса ,150г. драники

Профессиональное задание

3. Приготовьте мясное блюдо "Говяжья вырезка с драниками"-выходом 2порции по80г.мяса ,150г. драники

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи мясного блюда мясного блюда "Говяжья вырезка с драниками"-выходом 2порции по80г.мяса ,150г. драники

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПМ 0.1 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.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 29

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления рыбного блюда "Рыба запеченная по- русски"-выходом 2порции по 350г.
2.Составьте технологическую карту для приготовления рыбного блюда "Рыба запеченная по- русски"-выходом 2порции по 350г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте рыбное блюдо "Рыба запеченная по- русски"-выходом 2порции по 350г. дополнительно :(гарнир овощной, соус

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья: приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи рыбного блюда "Рыба запеченная по- русски"
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.4Приготовление блюд из рыбы
ПК4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2 Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК4.3Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 30

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из морепродуктов"Кальмары в томатном соусе"-выходом 2 порции 275г.
2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из морепродуктов"Кальмары в томатном соусе"-выходом 2 порции 275г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте блюдо из морепродуктов"Кальмары в томатном соусе"-выходом 2 порции 275г. дополнительно:(соус, гарнир овощной)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;
-подготовка сырья: приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из морепродуктов "Кальмары в томатном соусе"
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.4Приготовление блюд из рыбы
ПК4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2 Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК4.3Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 31

Практическое задание:
1.Рассчитайте сырьё для приготовления рыбного блюда "Царская рыбка"-2порции по 350г.
2.Составьте технологическую карту для приготовления рыбного блюда "Царская рыбка"-2порции по 350г.

Профессиональное задание
3. Приготовьте рыбное блюдо "Царская рыбка"-2порции по 350г.
дополнительно:(соус, гарнир овощной)

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:
-организация рабочего места;
-подготовка сырья: приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки;
-последовательность выполнения технологических операций;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;
-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи рыбного блюда "Царская рыбка"
-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.4Приготовление блюд из рыбы
ПК4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2 Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК4.3Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ 0.1 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 0.3 Приготовление супов и соусов
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 32

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления супа национального "Гаспачо" выходом 2 порции по 500 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления супа национального "Гаспачо" выходом 2 порции по 500 г.

Профессиональное задание

3.Приготовьте суп национальный "Гаспачо" выходом 2 порции по 500 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья: проведение первичной обработки, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки ;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи супа национального "Гаспачо"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.3 Приготовление супов и соусов

ПК3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 33

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления заправочного супа "Щи из свежей капусты с картофелем"-выходом 2 порции по 500 г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления заправочного супа "Щи из свежей капусты с картофелем"-выходом 2 порции по 500 г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте заправочный суп "Щи из свежей капусты с картофелем"-выходом 2 порции по 500 г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья: проведение первичной обработки,

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи заправочного супа "Щи из свежей капусты с картофелем"-выходом 2 порции по 500 г.

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.3 Приготовление супов и соусов

ПК3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 34

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из крупы "Каша манная"-выходом 2 порции по 220г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из крупы "Каша манная"-выходом 2 порции по 220г

Профессиональное задание

3. Приготовьте блюдо из крупы "Каша манная"-выходом 2 порции по 220г

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья: проведение первичной, тепловой обработки;

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из круп"Каша манная"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 2.1Производить 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 кукурузы

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 35

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления блюда из творога "Вареники по- киевски"-выходом 2порции по175г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления блюда из творога "Вареники по- киевски"-выходом 2порции по175г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте блюдо из творога "Вареники по- киевски"-выходом 2порции по175г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья: проведение первичной обработки, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки,

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи блюда из творога "Вареники по-киевски"

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 2.1Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рассмотрено методической комиссией отделения сервиса Протокол № ____ «___» _____ 20__г. Председатель _____Т. Ю. Бесчетвертева	Профессия **19.01.17 Повар, кондитер** Учебная группа К-31, К-32	Утверждаю Зам. по практике _____В.А. Панкрушева «___» _____ 20__г.

Задание выпускной практической квалификационной работы № 36

Практическое задание:

1.Рассчитайте сырьё для приготовления овощного блюда "Запеканка овощная"-выходом 2 порции по 225г.

2.Составьте технологическую карту для приготовления овощного блюда "Запеканка овощная"-выходом 2 порции по 225г.

Профессиональное задание

3. Приготовьте овощное блюдо "Запеканка овощная"-выходом 2 порции по 225г.

При выполнении профессионального задания включены следующие задания:

-организация рабочего места;

-подготовка сырья: проведение первичной обработки, приготовление полуфабрикатов, проведение тепловой обработки

-последовательность выполнения технологических операций;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;

-использование столовой посуды для отпуска блюд и варианты подачи овощного блюда "Запеканка овощная".

-умение провести бракераж готового блюда в соответствии с требованиями

ПМ 0.1Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Приложение 2

Рассмотрено
на заседание МК отделения сервиса

Протокол № ____ от ___ ___ 20___ г
Председатель м/к _____Бесчетвертева Т. Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по практике
ОГБПОУ УТПиТ
__ _____В.А. Панкрушева
«__» _____ 20___ г.

Перечень тем письменных экзаменационных работ (2 этап)

№	*Наименование темы*	*Группа*	*Ф. И. О. студента*	*Подпись*
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов				
1	Технология приготовления и оформления блюд из овощей отварных и припущенных			
2	Технология приготовления и оформления блюд из овощей жареных			
3	Технология приготовления и оформления блюд из овощей тушёных и запечённых			
4	Технология приготовления и оформления блюд из овощных масс			
5	Технология приготовления и оформления блюд из грибов			
6	Технология приготовления и оформления национальных блюд из овощей			
7	Технология приготовления и оформления блюд из овощей особого вида питания			
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				
1	Технология приготовления и оформления блюд из круп и каш			
2	Технология приготовления и оформления блюд из бобовых и макаронных изделий			
3	Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога			
4	Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога в диетическом питании			
5	Технология приготовления и оформления блюд из каш в детском питании			
ПМ.03 Приготовление супов и соусов				
1	Технология приготовления и оформления щей			

2	Технология приготовления и оформления борщей			
3	Технология приготовления и оформления солянок и рассольников			
4	Технология приготовления и оформления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями			
5	Технология приготовления и оформления супов – пюре, молочных			
6	Технология приготовления и оформления супов холодных , сладких			
7	Технология приготовления и оформления супов национальных			
8	Технология приготовления и оформления соусов горячих			
9	Технология приготовления соусов холодных			
10	Технология приготовления и оформления соусов сладких			
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы				
1	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы отварной и припущенной			
2	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы жареной			
3	Технология приготовления блюд из рыбы тушёной и запечённой			
4	технология приготовления и оформления блюд из рыбной котлетной массы			
5	Технология приготовления и оформления блюд из морепродуктов			
6	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы особых видов питания			
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса				
1	Технология приготовления и оформления блюд из мяса крупным куском			

2	Технология приготовления и оформления блюд из мяса порционным куском			
3	Технология приготовления и оформления блюд из мяса мелким куском			
4	Технология приготовления и оформления блюд из мяса рубленного			
5	Технология приготовления и оформления блюд из птицы и дичи			
5	Технология приготовления и оформления национальных блюд из мяса			
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из варёных овощей и винегретов			
2	Технология приготовления и оформления салатов из сырых овощей			
3	Технология приготовления и оформления бутербродов			
4	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса			
5	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы			
6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из морепродуктов			
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков				
1	Технология приготовления и оформления сладких блюд: из натуральных плодов и ягод, компотов, киселей.			
2	Технология приготовления и оформления сладких желированных блюд.			
3	Технология приготовления и оформления и оформления горячих сладких блюд			
4	Технология приготовления, варианты подачи и оформления горячих напитков: кофе, какао, шоколада и варианты подачи			

5	Технология приготовления чая, варианты подачи и оформления.			
6	Технология приготовления, варианты подачи и оформления холодных напитков			
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
1	Технология приготовления и оформления хлеба			
2	Технология приготовления и оформления булочных изделий из дрожжевого теста			
3	Технология приготовления и оформления выпеченных кулинарных изделий из дрожжевого теста: пироги, пирожки, ватрушки, кулебяки, расстегаи.			
4	Технология приготовления и оформления жаренных кулинарных изделий из дрожжевого теста			
5	Технология приготовления и творческое оформление тортов бисквитных			
6	Технология приготовления и творческое оформление тортов песочных			
7	Технология приготовления и творческое оформление тортов из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста			
8	Технология приготовления и творческое оформление пирожных из песочного теста			
9	Технология приготовления и творческое оформление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности: тортов и пирожных			
10	Технология приготовления и творческое оформление изделий из бисквитного теста: рулеты, пироги, печенье, кексы			
11	Технология приготовления и творческое оформление пирожных бисквитных			
12	Технология приготовления и творческое оформление пирожных из белково – воздушного, миндального теста			

13	Технология приготовления и творческое оформление пирожных из заварного и слоеного теста			
14	Технология приготовления и творческое оформление изделий из песочного теста: печенье, кексы.			
15	Технология приготовления и творческое оформление изделий из слоеного теста: ватрушки, булки, пирожки, кулебяки			
16	Технология приготовления и оформление блинов, блинчиков и оладий			
17	Технология приготовления и творческое оформление мучных изделий пониженной калорийности: булки, пироги.			
18	Технология приготовления изделий из пряничного теста: пряники, коврижки.			
19	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и украшения из них для пирожных и тортов: кремы, сиропы, помады, желе.			
20	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и украшения из них для пирожных и тортов: шоколад, сахаристые посыпки, сахарная мастика, марципан.			

Приложение 3.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»

Протокол оценок
по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
студентов 3 курса, по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,
группы К-31_

Показатели качества выполнения и защиты ВКР	**Критерии качества выполнения и защиты ВКР**	**Оценка**	**Оценка членов ГИА по результатам защиты выпускной квалификационной работы** Ф.И.О. студентов														
1. Качество содержания ВКР	1.1 Выбранная тема актуальна, её выбор обоснован; работа является завершенной, выводы достоверны и обоснованы; содержание работы показывает достаточный объем и глубину знаний по теме, в соответствии с планом	5															
	1.2 По критериям п.1.1 работа имеет небольшие отклонения от установленных требований.	4															
	1.3 По критериям п.1.1 работа имеет существенные отклонения от установленных требований.	3															
	1.4 По критериям п.1.1 работа не соответствует установленным требованиям.	2															
2 Качество оформления ВКР	2.1 Полностью соответствует установленным требованиям	5															
	2.2 Незначительное отклонение от установленных требований	4															
	2.3 Существенные нарушения установленных требований	3															
	2.4 Полное несоответствие установленным требованиям	2															
3 Качество выступления на защите ВКР по форме	3.1 Самостоятельный устный доклад без чтения текста, презентация;	5															
	3.2 Доклад с частичным зачитыванием текста, презентация;	4															
	3.3 Доклад в форме безотрывного чтения, презентация;	3															
	3.4 Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения, отсутствие презентации.	2															
4.Соблюдение регламента времени, отведенного на выступление	4.1 Время выступления не более установленного лимита (10-15мин)	5															
	4.2 Время выступления в незначительно превышает установленный лимит (на 2-3 мин)	4-3															
	4.3 Время выступления значительно превышает установленный лимит	2															
5 Качество выступления на	5.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора	5															

защите ВКР по содержанию	5.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4																
	5.3 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора недостаточно ясен	3																
	5.4 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора не представлен	2																
6 Качество иллюстративного материала	6.1Наличие презентации, соответствующей докладу и установленным требованиям	3-5																
	6.2 Наличие иллюстративного материала, соответствующего содержанию доклада и оформленного в соответствии с требованиями стандартов	2-5																
7 Качество ответов на вопросы	7.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5																
	7.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4																
	7.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу	3																
	7.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2																
8 Культура речи, манера общения, способность заинтересовать аудиторию		2-5																
Итоговая оценка за выполнение и защиту ВКР																		

Члены экзаменационной комиссии:
Председатель_____
Зам. председателя_____
Члены:
_____
_____

Секретарь:
_____

Приложение 4.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»

Протокол оценок
по результатам защиты выпускной квалификационной работы
студентов 3 курса, по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,
группы _____

Код и наименование компетенций	**Код и наименование ОПОР**	**Оценка членов ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы**																				
Выполнение ВКР:																						
Оценка руководителя ВКР																						
Оценка рецензента ВКР																						
Защита ВКР:																						
Оценка качества выполнения ВКР																						
ПК 1. 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	ОПОР 1.1.1																					
ПК 1. 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	ОПОР 1.2.1																					
ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	ОПОР 2.1.1																					
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	ОПОР 2.2.1																					
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	ОПОР 2.3.1																					
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	ОПОР 2. 4.1																					
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем т	ОПОР 2.5.1																					

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	ОПОР 3.1.1																				
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	ОПОР 3.3.1																				
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	ОПОР 3.4.1																				
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.1.1																				
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.2.1																				
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.3.1																				
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	ОПОР 5.1.1																				
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	ОПОР 5.2.1																				
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	ОПОР 5.3.1																				
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	ОПОР 5.4.1																				
ПК 6. 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	ОПОР 6.1.1																				
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	ОПОР 6.2.1																				
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	ОПОР 6.3.1																				
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	ОПОР 6.4.1																				
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	ОПОР 7.1.1																				
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	ОПОР 7.2.1																				
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	ОПОР 7.3.1																				
ПК 8.1Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	ОПОР 8.1.1																				
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	ОПОР 8.2.1																				
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	ОПОР 8.3.1																				
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	ОПОР 8.4.1																				

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	ОПОР 8.5.1																				
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	ОПОР 8.6.1																				
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОПОР 1.1																				
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	ОПОР 2.1																				
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОПОР 3.1																				
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ОПОР 4.1																				
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 5.1																				
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 6.1																				
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	ОПОР 7.1																				
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	ОПОР 8.1																				
Процент положительных оценок																					
Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы																					
Уровень владения компетенцией																					

Члены экзаменационной комиссии:
Председатель_____
Зам. председателя_____
Члены:

_____
_____
_____

Секретарь:

_____

Приложение 5.

Ведомость освоения ОПОП по результатам неформального обучения

Студент _____

(Ф.И.О.)

Группы _____

ППКРС_____

(код, наименование)

Код и наименование компетенций	**Код и наименование ОПОР**	**Оценка членов ГЭК по результатам неформального обучения (1 – есть, 0 - нет)**																			**Результат ОПОП по результатам неформального обучения** **1-3 – освоен – «3»** **3-5 – освоен – «4»** **5 и более – освоен – «5»** **Нет подтверждений – не освоен**
		Диплом	Диплом 1	Диплом 2	Грамота	Грамота	Грамота	Характеристика	Статья в СМИ	Сертификат	Сертификат	Сертификат	Сертификат	Удостоверение	Благодарность						Итого подтверждений	
ПК 1. 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	ОПОР 1.1.1	1	*0*	*0*	*0*	*1*	*0*	*1*	0	*1*	*1*	*0*	*0*	*1*	*1*						*7*	
ПК 1. 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	ОПОР 1.2.1																					
ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	ОПОР 2.1.1																					
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	ОПОР 2.2.1																					
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	ОПОР 2.3.1																					
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	ОПОР 2. 4.1																					
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем т	ОПОР 2.5.1																					
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	ОПОР 3.1.1																					
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	ОПОР 3.3.1																					

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	ОПОР 3.4.1																					
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.1.1																					
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.2.1																					
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	ОПОР 4.3.1																					
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	ОПОР 5.1.1																					
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	ОПОР 5.2.1																					
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	ОПОР 5.3.1																					
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	ОПОР 5.4.1																					
ПК 6. 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	ОПОР 6.1.1																					
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	ОПОР 6.2.1																					
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	ОПОР 6.3.1																					
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	ОПОР 6.4.1																					
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	ОПОР 7.1.1																					
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	ОПОР 7.2.1																					
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	ОПОР 7.3.1																					
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	ОПОР 8.1.1																					
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	ОПОР 8.2.1																					
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	ОПОР 8.3.1																					
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	ОПОР 8.4.1																					
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	ОПОР 8.5.1																					

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	ОПОР 8.6.1																					
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОПОР 1.1																					
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	ОПОР 2.1																					
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОПОР 3.1																					
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ОПОР 4.1																					
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 5.1																					
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 6.1																					
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	ОПОР 7.1																					
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	ОПОР 8.1																					

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель_____

Зам. председателя_____

Члены:

_____

_____

_____

Секретарь:

_____

Приложение 6.

Ведомость оценки уровня подготовки по результатам освоения ОПОП

Код и наименование компетенций	**Оценка членов ГЭК по результатам освоения ОПОП**																			
Интегральная оценка ОПОР, ПК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОР, ОК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОР, ПК как результатов выполнения и защиты ВКР																				
Интегральная оценка ОПОР, ПК по результатам неформального обучения																				
Процент положительных оценок																				
Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы																				
Уровень владения компетенцией																				

Члены экзаменационной комиссии:
Председатель_____
Зам. председателя_____
Члены:

_____
_____
_____

Секретарь: _____

Лист согласования

Утверждено приказом от «____» _____ 20 ____ г. №_____

Разработал _____ _____

(подпись) **(И.О. Фамилия)**

Согласовано:

_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**
_____	_____	_____
(Должность)	**(подпись)**	**(И.О. Фамилия)**

Лист рассылки документа

Фамилия, инициалы	Должность	№ экземпляра	Дата получения	Роспись в получении