

**Областное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Свободинский аграрно–технический техникум
им. К.К. Рокоссовского»**

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю


Директор филиала
СТОЯНОВА В.К.
по доверенности
№ 258 - от 25.01.2016
Постояльный двор
«ГРЧН»
ОГРН 1024607

Директор ОБПОУ «САТТ

им. К.К. Рокоссовского

 Промаков /

Приказ № **4-380/00**

от «**30**» **06** 20**15**г.

**ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
выпускников по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация – Повар, кондитер

м. Свобода, 2015

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

Разработчики:

Коледова З.Д. – преподаватель

Рекомендована Методическим советом ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»

Протокол № 9 от 29.06.2015 г.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и включает в себя требования к знаниям, умения и навыкам обучающегося в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС), требования к результатам освоения ППКРС, порядок организации и сроки проведения ГИА, темы ВКР.

Программа и порядок разработаны в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 798, Положения о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» (далее - техникум) от 30.12.2014 г. № 06/318.

1.3. ГИА обучающихся, завершающих обучение по ППКРС является обязательной и проводится в порядке и в форме, установленные в техникумом.

1.4. ГИА является завершающим этапом оценки качества освоения обучающимися ППКРС. Она проводится на основе принципов объективности и независимости.

1.5. Целью ГИА является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

1.6. ГИА по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» проводится в форме защиты ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

1.7. При условии успешной защиты ВКР, выпускнику техникума присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

2. Требования к результатам освоения ППКРС

2.1. ППКРС предусматривается подготовка по следующим видам профессиональной деятельности:

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

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей	Уметь: ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

		профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.
	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: организовывать собственную деятельность и деятельность Знать: методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности
	ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: планировать и контролировать свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда Знать: виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности
	ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: найти необходимую информацию и правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию Знать: различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.
	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.
	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций. Знать: способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.
	ОК 7	Исполнять	Уметь:

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

теста.			выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество

	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	оформления блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовленные холодные блюда и закуски.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов,
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

			<p>при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
Приготовлен ие сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p>иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p>
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	<p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p>
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

Приготовлен ие хлебобулочн ых, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	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.	

3. Порядок организации и сроки проведения ГИА

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК).

3.1.1. ГЭК формируется из числа педагогических работников техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категории, представителей работодателей Нытвенского района по профилю подготовки выпускников.

3.1.2. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования и науки РФ не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год.

3.1.3. Заместителем председателя ГЭК является директор техникума.

3.1.4. Состав ГЭК утверждается приказом директора.

3.1.5. ГЭК действует в течение одного календарного года с 1 января по 31 декабря.

3.2. Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к ГИА, проводятся консультации.

3.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

3.4. Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из техникума, в данном случае:

3.4.1. заседание ГЭК организуется в установленные техникумом сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшего ГИА по уважительной причине.

3.5. Лицам, не прошедшим ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку, отчисляются из техникума в установленном порядке.

3.6. Лица, не прошедшим ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку имеют право восстановиться в техникум на период, предусмотренным календарным учебным графиком для похождения ГИА в следующем учебном году.

3.7. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

3.8. Сроки проведения ГИА устанавливаются приказом директора техникума в соответствии с календарным учебным графиком по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер.

Примерные сроки на 2015-2016 учебный год:

1. Составление и согласование тем ПЭР до 24.09.2015г
 2. Утверждение тем ПЭР на методических комиссиях до 24.09.2015г
 3. Выдача планов – заданий обучающимся до 30.09.2015 г.
 4. Разработка и выполнение разделов пояснительной записки ПЭР до 04.12.2015г.
 5. Оформление ПЭР до 25.12.2015г.
 6. Выполнение практической части до 22.01.2016г.
 7. Представление ПЭР на рецензию до 28.12.2015 г.
 8. Представление ПЭР на утверждение и допуск к защите до 15.01.2016г.
- Консультации по подготовке ПЭР с 05.10.2015г. по 28.12.2015г.

4. Определение тем и порядок защиты ВКР

4.1. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

4.2. ВКР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представлена в форме выпускной практической квалификационной работой (далее - ВПКР) и письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР).

4.3. Темы ВПКР и ПЭР рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе и сообщаются обучающимся за 6 месяцев до начала ГИА.

4.4. Темы ВПКР и ПЭР представлены в приложении 1.

4.5. Закрепление тем и сроков выполнения ВКР, а так же руководители, консультанты по экономической части, консультанты по охране труда, специалисты по нормоконтролю и рецензенты утверждаются приказом директора не позднее трех месяцев до даты начала ГИА.

4.6. Перечень необходимых документов для проведения защиты ВКР:

- приказ директора техникума о проведении ГИА;
- приказ директора техникума о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к ГИА;
- приказ об организации подготовки ВКР обучающимися;
- приказ о закреплении тем ВКР за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения;

- график проведения защиты ВКР;
- журналы учебных занятий;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам производственной практики), отчеты по производственной практике, аттестационные листы;
- протокол заседания ГЭК.

4.7. Защита ВКР выпускником осуществляется на заседании ГЭК:

4.7.1. на базе предприятия при выполнении ВПКР во время прохождения производственной практики.

4.7.2. на базе техникума в учебных кабинетах (лабораториях, мастерских) при защите ПЭР в соответствии с расписанием ГИА по данной профессии.

4.8. При выполнении обучающимся ВПКР руководитель практики своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы.

4.9. Результаты выполнения ВПКР и ПЭР заносятся в протоколы заседания ГЭК, приложение 2.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

5.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать апелляционное заявление о не согласии с выставленной оценкой при защите ВКР и (или) нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА.

5.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам ГИА в техникуме регламентируется положением и состава апелляционной комиссии, утвержденного приказом от 11.06.2015 г. № 06/104.

6. Ответность по результатам ГИА

6.1. Подготовка отчета ГЭК после окончания ГИА:

6.1.1. После окончания процедуры ГИА ГЭК готовит отчет, в котором дается анализ результатов ГИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, характеристика личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

6.1.2. Отчет о работе ГЭК предоставляется Учредителю в месячный срок после завершения ГИА.

6.2. Итоги ГИА обсуждаются на заседаниях предметных цикловых комиссий, методических заседаниях и педагогических советах.

6.3. Итоги ГИА служат основой для планирования работы педагогического коллектива по улучшению качества образования.



ПРЕЧЕНЬ

выпускных практических квалификационных работ

группы № 16

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация по профессии Повар

№ п/п	Наименование работ	Разряд работы	Единица измерения	Норма времени на единицу работ	Время на выполнение работы (в часах)	Количество работ на одного обучающегося
1	Котлета из филе кур, фаршированные соусом молочным с грибами					
2	Солянка сборная мясная					
3	Рулет из рыбы					
4	Печень шпигованная чесноком					
5	Паштет из печени					
6	Борщ московский					
7	Котлеты рыбные с картофельным пюре					
8	Картофель фаршированный мясом и грибами					
9	Суп картофельный с фрикадельками					
10						
11						

Старший мастер

Мастер производственного обучения

Обсуждено на заседании П Ц М К

Дата 20.06.15 протокол № 9

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ САТТ

им. К.К. Рокоссовского



ПРЕЧЕНЬ

выпускных практических квалификационных работ

группы № 16

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация по профессии Кондитер

№ п/п	Наименование работ	Разряд работы	Единица измерения	Норма времени на единицу работ	Время на выполнение работы (в часах)	Количество работ на одного обучающегося
1	Торт « Вечер»					
2	Торт «От чистого сердца»					
3	Торт «Лимончик»					
4	Кекс «Зебра»					
5	Рулет фруктовый					
6	Торт «Свадебный»					
7	Языки слоёные					
8	Баба ромовая					
9	Пирожное «Кольцо заварное с кремом»					
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Старший мастер

Мастер производственного обучения

Обсуждено на заседании П Ц М К

Дата 29.06.15 протокол № 9

Критерии оценок

Профессия: «Повар, кондитер»

№	Наименование проверок	Критерии оценок по проверкам			
		5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
1	Организация рабочего места	Самостоятельная организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов, их правильное использование и рациональное размещение.	Самостоятельная организация рабочего места, возможна незначительная помощь мастера п/о в подборе инвентаря и инструментов.	Самостоятельная организация рабочего места с незначительными замечаниями, исправленными с помощью мастера п/о.	Допущены существенные ошибки в организации рабочего места.
2	Соблюдение безопасных приемов труда	Безошибочное соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, а также строгое соблюдение всех требований безопасности труда.	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и основных требований безопасности труда с незначительными замечаниями, исправленными самостоятельно.	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и основных требований техники безопасности труда с незначительными замечаниями мастера п/о.	Допущены грубые нарушения при эксплуатации технологического оборудования, имеются существенные замечания к требованиям безопасности труда.
3	Санитария и гигиена в процессе работы	Соблюдение всех санитарных норм и требований.	Соблюдение основных требований санитарии и гигиены на рабочем месте повара, возможны незначительные замечания, исправленные самостоятельно.	Допущены незначительные ошибки при соблюдении санитарных норм и правил, исправленные с помощью мастера.	Допущены существенные ошибки санитарии и гигиены в процессе работы.
4	Работа с нормативно-технической документацией	Выполнение работ в полном соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, уверенное и точное владение технологическими картами и другой нормативно-технической документацией.	Самостоятельно произведение расчетов согласно сборника рецептур, заполнение технологических карт, возможны незначительные ошибки, исправленные самостоятельно.	Выполнение работ в основном в соответствии с требованиями нормативно-технических документов, возможны единичные ошибки незначительного характера, исправленные с помощью мастера.	Допущены существенные ошибки при составлении технологических карт, неумелое обращение со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
5	Овладение трудовыми приемами и практическими навыками при приготовлении блюд	Уверенное и точное владение трудовыми приемами, самостоятельное выполнение основных видов работ, устойчивые практические навыки при приготовлении блюд и кулинарных изделий.	Владение основными приемами труда, самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные незначительные замечания, исправленные самим учащимся.	Незначительное владение трудовыми приемами при приготовлении блюд и кулинарных изделий, возможны отдельные незначительные замечания, исправленные с помощью мастера.	Допущены значительные ошибки при овладении трудовыми приемами, имеются слабые практические навыки при приготовлении блюд.
6	Технология приготовления блюд	Точное и правильное соблюдение технологии приготовления блюд,	Самостоятельное выполнение производственных заданий с	Незначительное владение технологическими приемами при	Допущены нарушения технологии приготовления

		выполнение и перевыполнение ученических норм выработки.	соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, допускаются незначительные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно.	приготовлении кулинарной продукции, допускаются незначительные отклонения установленных норм выработки.	блюд и изделий.
7	Доведение до вкуса	Самостоятельное доведение до вкуса блюд и кулинарных изделий.	Самостоятельное доведение до вкуса, возможны незначительные единичные замечания, легко устранимые самим учащимся.	Доведение блюда до вкуса под непосредственным контролем мастера п/о.	Допущены существенные неустраняемые ошибки, ухудшающие качество готового блюда.
8	Правила подачи, соблюдение температурного режима	Точное соблюдение основных правил подачи блюда, его температурного режима.	Соблюдение основных правил подачи блюда, температурного режима, возможны незначительные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно.	Соблюдение правил подачи блюда, температурного режима с незначительными отклонениями, исправленными с помощью мастера п/о.	Допущены существенные отклонения температурного режима подачи блюда, не соблюдены основные правила подачи.
9	Оформление блюда	Самостоятельное оформление блюда, использование современных тенденций.	Соблюдение правил оформления с незначительными единичными отклонениями.	Оформление блюда под непосредственным контролем мастера п/о.	Допущены грубые, существенные ошибки при оформлении.
10	Требования к качеству, условия и сроки хранения	Самостоятельное выполнение работ с соблюдением основных требований к качеству блюда, условиям и срокам хранения.	Выполнение работ в соответствии с требованиями к качеству, соблюдение условий и сроков реализации, возможны незначительные замечания.	Выполнение работ с незначительными замечаниями, исправленными при помощи мастера п/о.	Допущены грубые нарушения требований к качеству блюд и изделий, не соблюдены условия и сроки хранения готовой продукции.