

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛАЗОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И ТУРИЗМА»

РАССМОТРЕНА
На заседании предметно-цикловой
комиссии профессионального цикла
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ
«Лазовский колледж
технологий и туризма»
_____ Г.П. Гирис

« » _____ 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**с. Лазо
2018 г.**

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Ф.И.О., должность, организация/предприятие

СОГЛАСОВАНО

Должность, организация/предприятие

Ф.И.О.

подпись

МП

«___» _____ 2018 г.

Должность, организация/предприятие

Ф.И.О.

подпись

МП

«___» _____ 2018 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Разработчики:

Белова Н.Н., методист;

Дудкина К.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Нуждина Е.Л., мастер производственного обучения

1. Общие положения

1.1 Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

1.2 Тематика ВКР должна соответствовать компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1.3 К государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

2. Нормативное обеспечение ГИА

2.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

2.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

2.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

2.5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

2.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;

2.7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».

2.8. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 г. №ПО/19.

2.9. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

3. Форма государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills (далее - ДЭ).

3.2 Тематика ВКР также соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

3.3 Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес ЦПДЭ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Россия.

- ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;

- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.

4. Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации - не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.2 Закрепление за обучающимися тем ВКР и руководителей ПЭР – не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

4.3 Выдача обучающимся индивидуальных заданий на выполнение ПЭР, составление графика выполнения обучающимися разделов ПЭР, не позднее, чем за 2 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

4.4 Выполнение обучающимися ПЭР осуществляется до 20 июня, в т.ч. – нормоконтроль выполнения ПЭР – до 13.06.2019.

- подготовка отзыва на ПЭР руководителем – 20.06.2019.
- ознакомление обучающегося с отзывом на ПЭР – 21.06.2019.

4.5 Защита ВКР - проводится с 24 июня по 29 июня в соответствии с графиком учебного процесса.

График проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) утверждается директором и доводится до сведения обучающихся.

5. Организация выполнения ВКР

5.1 Общие требования к ВКР

5.1.1 Содержание и структура ПЭР определяются в методических рекомендациях к выполнению выпускной квалификационной работы по данной профессии.

5.1.2 Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса и краткое описание используемого оборудования, а также параметров и режимов ведения процесса.

5.1.3 Результаты проведения ВКР оформляются протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК).

5.2 Тематика ВКР

5.2.1 Тематика и перечень ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. (Приложение 1, 2)

5.2.2 Темы ВКР разрабатываются педагогическими работниками дисциплин профессионального цикла, совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и рассматриваются профильной предметно - цикловой комиссией (далее – ПЦК).

5.2.3 Тематика ПЭР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

5.2.4 Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

5.2.5 Руководителем ВКР могут быть педагогические работники колледжа из числа преподавателей профессиональных модулей или мастеров производственного обучения, а также специалисты предприятий, организаций

или их объединений, имеющие высшее образование, соответствующее профилю подготовки выпускников.

5.3 Организация выполнения ПЭР

5.3.1 Индивидуальное задание, разрабатывается руководителем ПЭР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования к этой части применительно к общей тематике ПЭР. Задания на ПЭР рассматриваются и утверждаются на заседании профильной предметно – цикловой комиссии, подписываются руководителем и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа.

5.3.2 Руководитель ПЭР проводит консультации обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным графиком консультаций.

5.3.3 Завершающим этапом выполнения ПЭР является нормоконтроль. Целью нормоконтроля является соблюдение требований ЕСКД (единая система конструкторской документации) и ЕСТД (единая система технологической документации) при оформлении ПЭР. При успешном прохождении нормоконтроля руководитель ПЭР ставит подпись на титульном листе. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

6. Необходимые материалы для проведения государственной итоговой аттестации

6.1 ФГОС по **43.01.09 Повар, кондитер.**

6.2 Программа государственной итоговой аттестации.

6.3 Письменная экзаменационная работа обучающегося с письменным отзывом руководителя.

6.4 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.

6.5 Приказ директора о допуске к защите ВКР обучающихся, успешно завершивших обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом).

6.6 Протоколы заседания ГЭК.

6.7 Сведения об успеваемости обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), протоколы квалификационных экзаменов о присвоении разрядов по профессиям, а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы (портфолио).

6.8 Аттестационные листы.

7. Организация и проведение защиты ВКР

7.1 Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. Комиссия работает на базе КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма». В состав ГЭК входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

7.2 Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

7.3 На защиту ПЭР обучающемуся отводится до 15 минут. Процедура ГИА включает в себя доклад обучающегося (не более 7 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на поставленные вопросы, представление отзыва на ПЭР. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР.

7.4 Во время защиты ПЭР обучающийся может использовать:

- выполненную графическую часть;
- пояснительную записку ПЭР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;
- доклад, оформленный в виде презентации, выполненной в приложении Microsoft Office PowerPoint.

7.5 Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

7.6 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем.

7.7 Результаты защиты ВКР объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

7.8 Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

7.9 Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

7.10 Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

7.11 Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

7.12 Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

8. Процедура проведения ДЭ

8.1. *Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.*

8.2. *ДЭ проводится в несколько этапов:*

- *проверка и настройка оборудования экспертами;*
- *инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ;*
- *выполнение студентами заданий;*
- *подведение итогов и оглашение результатов.*

8.3. *Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.*

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

8.4. *В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.*

8.5. *В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к*

временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

8.6. *Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.*

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

(В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»)

9.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

9.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

9.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

9.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

9.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

9.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

9.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

9.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

9.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

9.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника выставления новых.

9.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым

большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

9.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

9.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

10. Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ

10.1. Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 20 страниц печатного текста. К ВКР имеются приложения, в.ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

10.2. Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

10.3. Структура ВКР соответствует выбранной форме.

10.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики, а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

10.5. Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

10.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

10.7. Применение обучающимся во время доклада информационно-коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

10.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

10.9. *Защита письменной экзаменационной работы:*

- оценка «5» (отлично) - объем выполнен полностью, компьютерная презентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценка «4» (хорошо) - объем выполнен полностью, но при наличии небольших недочетов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания

профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценкой «3» (удовлетворительно) - объем работы выполнен на 75%, компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;

- оценкой «2» (неудовлетворительно) в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

10. Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар», «Кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и о выдаче диплома прошедшим ГИА выпускникам, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма».

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на педагогическом совете КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма».

11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

11.1. ФГОС СПО по профессии;

11.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

11.5. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

11.6. Программа ГИА по профессии.

11.7. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

11.8. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

11.9. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- протоколы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.

11.10. *Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами практической части ВКР.*

ТЕМАТИКА

выпускных практических квалификационных письменных экзаменационных работ учащихся группы № 222-100
 Профессия ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер»;
 Профессия по ОК 016-94: «Повар» (3 разряд); «Кондитер» (3разряд)

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	Наименование выпускной практической квалификационной работы по профессии ОК 016-94	Разряд выпускной квалификационной работы	График проведения практических квалификационных работ	Содержание письменной экзаменационной работы
1	2	3	4	5	6
1	Авраменко Юлия Александровна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц и рыбы « Яйца фаршированные сельдью и луком » 2. Технология приготовление супов заправочных « Борщ фасолью » 3.Технология приготовления сладких горячих блюд « Пудинг сахарный »	Повар – 3разряд Кондитер – 3разряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда « Борщ с фасолью » Организация рабочего места и работы горячего цеха Расчет цены с наценкой 170% 1 порции блюда « Пудинг сахарный »

		4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Печенье «Ленинградское»			
2	Аниканов Роман Юрьевич	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и рыбы «Винегрет с сельдью» 2.Технология приготовления запеченных блюд и изделий из мясной рубленой массы «Котлеты рубленые запеченные с молочным соусом» 3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Гренки с плодами и ягодами» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста Булочка «Российская»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Винегрет с сельдью» Организация рабочего места и работы кондитерского цеха Расчет цены с наценкой 115% 1 порции блюда «Гренки с плодами и ягодами»
3	Бабкина Юлия Константиновна	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Салат картофельный»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс

		<p>2. Технология приготовления супов картофельных с овощами «Суп из овощей с фасолью»</p> <p>3. Технология приготовления сладких холодных блюд «Крем ягодный»</p> <p>4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста блюд «Печенье нарезное»</p>			<p>приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Салат картофельный» Организация рабочего места и работы в овощном цеху. Расчет цены с наценкой 145% 1 порции блюда «Суп из овощей с фасолью»</p>
4	<p>Гопаненко Людмила Олеговна</p>	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Салат Летний»</p> <p>2. Технология приготовления супов молочных «Тефтели с красным соусом»</p> <p>3. Технология приготовления сладких холодных блюд (Желе апельсиновое) «Желе апельсиновое»</p> <p>4. Технология приготовления Мучных кондитерских изделия из</p>	<p>Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд</p>		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления мучного изделия «Булочка ванильная» Организация рабочих мест и работы в мясном цеху. Расчет цены с наценкой 130% 1 порции блюда «Салат Летний»</p>

		дрожжевого теста Булочка «Ванильная»			
5	Белик Ульяна Александровна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц «Яйца под майонезом с гарниром»</p> <p>2. Технология приготовления жареных блюд из котлетной массы «Котлета домашняя с рисом»</p> <p>3. Технология приготовления сладких холодных блюд «Самбук яблочный»</p> <p>4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного теста Пирожное «Воздушное» с кремом»</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления кондитерского изделия Пирожное «Воздушное» с кремом»</p> <p>Организация рабочего места и работы в рыбном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 170% 1 порции блюда «Яйца под майонезом с гарниром»</p>
6	Василаки Елизавета Сергеевна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Винегрет овощной с квашенной капустой»</p> <p>2. Технология приготовления супов</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p>

		<p>картофельных «Суп картофельный с грибами»</p> <p>3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Самбук абрикосовый»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста пирожное «Трубочка с кремом», обсыпанная сахарной пудрой»</p>			<p>Технологическая схема приготовления блюда «Суп картофельный с грибами»</p> <p>Организация рабочего места и работы в горячем цеху</p> <p>Расчет цены с наценкой 150% 1 порции блюда «Винегрет овощной с квашенной капусты»</p>
7	Гапурова Жувайрат Ахмедовна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Салат из овощей»</p> <p>2.Технология приготовления горячих блюд из птицы «Шницель по столичному»</p> <p>3. Технология приготовления сладких холодных блюд «Крем ванильный из сметаны»</p> <p>4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюд «Салат из овощей»</p> <p>Организация рабочего места и работы в кондитерском цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 120% 1 порции блюда «Крем ванильный из сметаны»</p>

		бисквитного теста Торт «Березка»			
8	Димитрова Евгения Павловна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени» (Салат из цветной капусты, помидор и зелени) 2. Технология приготовления запеченных блюд из яиц «Омлет с луком» 3. Технология приготовления сладких блюд «Кисель молочный» 4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста Руллет «Фруктовый»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Омлет с луком» Организация рабочих мест и работы в мясном цеху . Расчет цены с наценкой 100% 1 порции «Руллет фруктовый»
9	Докучаева Нина Владимировна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и яиц «Помидоры фаршированные яйцом и луком»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения.

		<p>2.Технология приготовления запеченных рыбных блюд «Рыба запеченная с картофелем по-русски»</p> <p>3.Технология приготовления сладких блюд «Мусс клюквенный»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Торт «Листопад»</p>			<p>Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»</p> <p>Организация рабочего места и работы в овощном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 170% 1 порции салата «Помидоры фаршированные яйцом и луком»</p>
10	Драмшева Дарья Сергеевна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов «Салат картофельный с грибами»</p> <p>2.Технология приготовления горячих жареных во фритюре блюд из рыбы «Рыба в тесте жареная»</p> <p>3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Пудинг яблочный с орехами»</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда «Салат картофельный с грибами»</p> <p>Организация рабочего места и работы рыбного цеха</p> <p>Расчет цены с наценкой 170% 1 порции блюда «Рыба в тесте жареная»</p>

		4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного теста Пирожное «Трубочка с белковым кремом»»			
11	Завалаяев Олег Владимирович	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и рыбы «Салат Хризантема» 2.Технология приготовления жареных мясных блюд «Антрекот с яйцом» 3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Желе многослойное» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста Кекс «Весенний»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Антрекот с яйцом» Организация рабочих мест и работы горячего цеха Расчет цены с наценкой 100% 1 порции мучного изделия Кекс «Весенний»
12	Заворотная Екатерина Евгеньевна	1.Технолгия приготовления холодных блюд и закусок из овощей и нерыбных продуков «Салат из овощей с морской	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к

		<p>капусты» 2.Технология приготовления горячих блюд из круп «Биточки пшеничные со сметаной» 3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Кисель из кураги» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Кекс «Столичный»</p>			<p>качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Кисель из кураги» Организация рабочего места и работы в кондитерском цеху. Расчет цены с наценкой 145% 1 порции блюда «Биточки пшеничные со сметаной»</p>
13	Касьянова Юлия Александровна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы «Салат с птицей» 2.Технология приготовления горячих блюд из овощей Зразы картофельные» 3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Суфле ванильное» 4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста Кекс</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Кекс Здоровье» Организация рабочего места и работы в холодном цеху. Расчет цены с наценкой 185% 1 порции блюда «Зразы картофельные»</p>

		«Здоровье»			
14	Колодяжная Наталья Сергеевна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и мяса «Салат столичный»</p> <p>2.Технология приготовления заправочных супов «Борщ московский»</p> <p>3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Яблоки в слойке»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Торт «Ленинградский»</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Борщ московский»</p> <p>Организация рабочих мест и работы мясного цеха</p> <p>Расчет цены с наценкой 110% 1 порции блюда «Салат столичный»</p>
15	Лысенко Мария Николаевна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и овощей «Сельдь с картофелем и маслом»</p> <p>2.Технология приготовления горячих блюд из домашней птицы «Плов с птицей»</p> <p>3.Технология</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Суфле ягодное».</p> <p>Организация рабочих мест и работы в</p>

		приготовления сладких горячих блюд «Суфле ягодное» 4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Пирожное «Песочное с шоколадной помадой»			рыбном цеху. Расчет цены с наценкой 100% 1 порции блюда «Плов с птицей»
16	Мартьянова Алиса Александровна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы «Студень из рыбы» 2. Технология приготовления запеченных овощных блюд «Перец фаршированный овощами и рисом» 3. Технология приготовления сладких горячих блюд «Яблоки в тесте жареные» 4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста Пирог «Невский»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные» Организация рабочих мест и работы в кондитерском цеху. Расчет цены с наценкой 190% 1 порции блюда «Перец фаршированный овощами и рисом»
17	Назаркина Ольга	1. Технология приготовления холодных	Повар – Зразряд Кондитер –		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность

	Васильевна	<p>блюд и закусок из овощей «Икра овощная» 2.Технология приготовления горячих мясных блюд «Бифштекс с яйцом» 3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Яблоки печеные» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Кекс «Творожный»</p>	Зразряд		<p>продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Икра овощная» Организация рабочих мест и работы в горячем цеху. Расчет цены с наценкой 100% 1 порции блюда «Бифштекс с яйцом»</p>
18	Петрова Светлана Николаевна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы «Курица фаршированная галантин» 2.Технология приготовления горячих блюд из мяса и овощей «Рулет с луком и яйцом» 3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Желе со свежими плодами» 4.Технология</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом» Организация рабочих мест и работы в холодном цеху. Расчет цены с наценкой 100% 1 порции блюда «Курица фаршированная галантин»</p>

		приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом			
19	Редькин Роман Андреевич	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы «Рыба под майонезом» 2.Технология приготовления горячих мясных блюд из рубленой массы «Шницель из свинины» 3. Технология приготовления сладких горячих блюд «Яблоки по-киевски» 4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста «Ромовая баба»	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Шницель из свинины» Организация рабочих мест и работы в мясном цеху . Расчет цены с наценкой 160% мучного кондитерского изделия 1 шт «Ромовая баба»

20	Стротиенко Леонтина Романовна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей «Салат из свеклы с сыром с чесноком»</p> <p>2.Технология приготовления супов холодных «Борщ зеленый»</p> <p>3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Желе из молока»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста Пряник «Детский»</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда Пряник «Детский»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в рыбном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 150% блюда «Салат из свеклы с сыром с чесноком»</p>
21	Хавронина Анна Владимировна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов «Крабы со сметаной»</p> <p>2.Технология приготовления блюд из припущенной рыбы «Рыба по-русски»</p> <p>3.Технология приготовления сладких</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Компот из сухофруктов»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в горячем цеху.</p>

		<p>блюдо «Компот из сухофруктов» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста Пирожное «Буше»с шоколадной помадой</p>			<p>Расчет цены с наценкой 120% блюда «Крабы со сметаной»</p>
22	Хавронина Елена Васильевна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы «Рыба под маринадом» 2. Технология приготовления жареных мясных блюд мелкими кусками «Бефстроганов с гарниром картофель отварной» 3.Технология приготовления сладких блюд «Самбук сливовый» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста «Коврижка молочная»</p>	<p>Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд</p>		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Рыба под маринадом» Организация рабочих мест и работы в кондитерском цеху. Расчет цены с наценкой 1205% блюда «Самбук сливовый»</p>
23	Череватая Виктория Андреевна	<p>1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из</p>	<p>Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд</p>		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку.</p>

		<p>морепродуктов «Крабы заливные»</p> <p>2.Технология приготовления жареных блюд из рыбы «Рыба жареная с картофельным пюре»</p> <p>3. Технология приготовления сладких холодных блюд «Крем ванильный из сметаны»</p> <p>4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Крошковое пирожное «Картошка» обсыпная.</p>			<p>Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда «Крабы заливные»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в кондитерском цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 130% блюда «Рыба жареная с картофельным пюре»</p>
24	Черных Ольга Александровна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов «Паштет из говяжьей печени»</p> <p>2.Технология приготовления запеченных блюд из овощей и мяса «Запеканка картофельная с мясом»</p> <p>3.Технология приготовления сладких холодных блюд «Крем</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда «Паштет из говяжьей печени»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в овощном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 200% блюда «Запеканка картофельная с мясом»</p>

		<p>ореховый» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного теста Пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой</p>			
25	Черных Ольга Викторовна	<p>1. Технология приготовления Холодных блюд и закусок из маринованных овощей «Салат из соленых огурцов с луком» 2.Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы «Рулет с макаронами» 3. Технология приготовления сладких блюд «Компот из земляники» 4.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста Пирожное «Кольцо песочное»</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления блюда «Рулет с макаронами» Организация рабочих мест и работы в горячем цеху. Расчет цены с наценкой 100% блюда «Салат из соленых огурцов с луком»</p>
26	Яковенко Татьяна Андреевна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей</p>	Повар – Зразряд Кондитер – Зразряд		<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку.</p>

		<p>и птицы «Салат мясной»</p> <p>2.Технология приготовления супов с макаронными изделиями «Суп-лапша домашняя»</p> <p>3.Технология приготовления сладких горячих блюд «Яблоки с рисом»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских блюд из дрожжевого теста «Пирог домашний с маком»</p>			<p>Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда «Салат мясной»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в холодном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 100% блюда «Суп-лапша домашняя»</p>
--	--	--	--	--	--

Мастер УП / _____ / Нуждина Е.Л

ПЕРЕЧЕНЬ
выпускных письменных экзаменационных работ
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Компетенция «Поварское дело»	Компетенция «Кондитерское дело»
<p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Борщ с фасолью СРБ № 175 Котлеты рубленые запеченные с молочным соусом СРБ № 613 Суп из овощей с фасолью СРБ № 215 Тефтели СРБ № 619 Красный соус СРБ № 759 Котлета домашняя с рисом СРБ № Суп картофельный с грибами СРБ № Шницель по столичному СРБ № 661 Омлет с луком СРБ № 441 Рыба запеченная с картофелем по-русски СРБ№ 502 Рыба в тесте жареная СРБ № 499 Антрекот с яйцом СРБ № 559 Биточки пшеничные со сметаной СРБ№ 398 Зразы картофельные СРБ № 332 Борщ московский СРБ № 173 Плов с птицей СРБ № Перец фаршированный овощами и рисом СРБ № 373 Бифштекс с яйцом СРБ № 549 Курица фаршированная галантин СРБ № 157 Шницель из свинины СРБ № 607 Борщ зеленый СРБ № 180 Рыба по-русски СРБ № 481 Бефстроганов с гарниром картофель отварной СРБ № 561 Рыба жареная с картофельным пюре СРБ№ 488 Запеканка картофельная с мясом СРБ № 626 Рулет с макаронами СРБ № 616 Суп-лапша домашняя СРБ № 218</p>	<p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Печенье «Ленинградское» СРБ№ 96 (159) Булочка «Российская» СРБ№ 115 «Печенье нарезное» СРБ№ 65 Булочка «Ванильная» СРБ№ 107 Пирожное «Воздушное» с кремом» СРБ№ 65 (359) Пирожное «Трубочка с кремом», обсыпанная сахарной пудрой» СРБ№ 64 (343) Торт «Березка» СРБ№ 5 (34) Рулет «Фруктовый» СРБ№ 94 (471) Торт «Листопад» СРБ№ 19а (120а) Пирожное «Трубочка с белковым кремом» СРБ№ 59 (331) Кекс «Весенний» СРБ№ 458 Кекс «Столичный» СРБ№ 82 (444) Кекс «Здоровье » СРБ№ 92 (465) Торт «Ленинградский» СРБ№ 18 (118) Пирожное «Песочное с шоколадной помадой» СРБ№ 45 (290) Пирог «Невский» СРБ№ 103 Кекс «Творожный» СРБ№ 86 (450) Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом СРБ№ 42 (266) «Ромовая баба» СРБ№ 91 Пряник «Детский» СРБ№ 14 (99) Пирожное «Буше»с шоколадной помадой СРБ№ 44 (285) «Коврижка молочная» СРБ№ 102 Пирожное «Картошка» обсыпная. СРБ№ 68 (365) Пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой СРБ№ 58 (330) Пирожное «Кольцо песочное» СРБ№ 50 (307)</p>
<p>ПМ. 03 Приготовление, оформление и</p>	<p>«Пирог домашний с маком» СРБ№ 105</p>

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Яйца фаршированные сельдью и луком
СРБ № 110

Винегрет с сельдью СРБ №101

Салат картофельный СРБ №71

Салат Летний СРБ №70

Яйца под майонезом с гарниром СРБ
№108

Винегрет овощной с квашеной капусты
СРБ №100

Салат из овощей СРБ № 77

Салат из цветной капусты, помидоров и
зелени СРБ № 68

Помидоры фаршированные яйцом и луком

Салат картофельный с грибами СРБ № 74

Салат Хризантема СРБ № 91

Салат из овощей с морской капусты СРБ
№ 78

Салат с птицей СРБ № 99

Салат столичный СРБ № 98

Сельдь с картофелем и маслом СРБ № 128

Студень из рыбы СРБ № 143

Икра овощная СРБ № 120

Курица фаршированная галантин СРБ №
157

Рыба под майонезом СРБ № 136

Салат из свеклы с сыром с чесноком СРБ
№ 88

Крабы со сметаной СРБ № 146

Рыба под маринадом СРБ № 140

Крабы заливные СРБ № 147

Паштет из говяжьей печени СРБ № 159

Салат из соленых огурцов с луком СРБ №
56

Салат мясной СРБ № 97

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Пудинг сухарный СРБ № 917

Гренки с плодами и ягодами СРБ № 919

Крем ягодный СРБ № 909

Желе апельсиновое СРБ № 891

Самбук яблочный СРБ № 904

Самбук абрикосовый СРБ № 905

<p>Крем ванильный из сметаны СРБ № Кисель молочный СРБ № 887 Мусс клюквенный СРБ № 898 Пудинг яблочный с орехами СРБ № 918 Желе многослойное СРБ № 891 Кисель из кураги СРБ № 874 Суфле ванильное СРБ № 906 Яблоки в слойке СРБ № 925 Суфле ягодное СРБ № 916 Яблоки в тесте жареные СРБ № 924 Яблоки печеные СРБ № 920 Желе со свежими плодами СРБ № 894 Яблоки по-киевски СРБ № 922 Желе из молока СРБ № 897 Компот из сухофруктов СРБ № 868 Самбук сливовый СРБ № 904 Крем ванильный из сметаны СРБ № 908 Крем ореховый СРБ № 907 Компот из земляники СРБ № 863 Яблоки с рисом СРБ № 923</p>	
---	--

Критерии оценивания ПЭР

№ п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Актуальность темы	четко сформулирована	+			
		обоснована		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2.	Уровень использования в работе методов исследования вопросов, проблемы или объекта	высокий	+			
		выше среднего		+		
		средний			+	
		низкий				+
3.	Степень сложности работы, применение в ней знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
4.	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании названий разделов и глав			+	
		не раскрывает тему				+
		логическая связь темы, цели, задач выводов и предложений	+			
5.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы	незначительные нарушения в последовательности и обоснованности		+		
		нарушения в последовательности и			+	

		обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого материала				
		отсутствует				+
6.	Применение компьютерных технологий	на высоком уровне	+			
		выше среднего		+		
		среднем уровне			+	
		ниже среднего				+
7.	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки		+		
		имеется много ошибок			+	
		не соответствует требованиям				+
8.	Количество чертежей (рисунков, схем, графиков, таблиц и диаграмм), грамотно оформленных, согласно ГОСТ суммарно не должно превышать 3-4 листов формата А4	не более 3-4 рисунков, схем и графиков (таблиц) в соответствии с темой работы	+			
		не менее 3 рисунков, схем, графиков (таблиц) в соответствии с темой работы		+		
		2-3 рисунка, схем, графиков (таблиц) в соответствии с темой работы			+	
		менее 2 рисунков, схем и графиков (таблиц) таблиц по теме работы				+
9.	Список использованной литературы	содержит 5 источников, изданных за последние 5 лет и оформленных в соответствии с требованиями стандарта	+			
		содержит 5 источников, оформленных по		+		

	стандарту, отсутствуют современные источники				
	менее 5 источников, объем специальных периодических изданий незначителен			+	
	содержит недостаточное количество источников, оформленных с ошибками				+
	внедрены в практику, являются оригинальными		+		
	разработки заимствованы из литературы и не адаптированы к конкретным условиям			+	
	отсутствуют				+
оценочный интервал		45-41	40-32	31-22	22-18

Карта оценивания ответа обучающегося

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Фактическое количество баллов
1.	Обоснованность		
	Четкое и полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления	3	
	Полное изложение материала учебной дисциплины и использованием профессиональной терминологии	2	
	Неполное изложение материала учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии	1	
	При изложении ответа профессиональная терминология не используется	0	
2.	Теоретические знания, позволяющие решать профессиональные задачи		
	Четкое и полное изложение суждения, приведение доводов, аргументов	3	
	Полное изложение суждения, приведение доводов, аргументов	2	
	Неполное изложение суждения, приведение доводов и аргументов при изложении ответа	1	
	Отсутствие доводов и аргументов при изложении ответа	0	
3.	Ответы на дополнительные вопросы		
	Четкое и полное изложение материала при ответе на поставленный вопрос, использование профессиональной терминологии	3	
	Практически полное изложение материала на поставленный вопрос с использованием профессиональной терминологии	2	
	Неполное изложение материала, недостаточное использование профессиональной терминологии	1	

	При изложении материала допущены значительные ошибки	0	
4.	Культура изложения ответа		
	Точность, лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии	3	
	Правильное формулирование мысли, но возможны несущественные ошибки, которые исправляются самим обучающимся	2	
	При формулировании мысли возможны существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя	1	
	Точность, лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии отсутствуют.	0	
	Максимальный балл	12	
	Итоговый балл		
	Оценка		

Перевод в отметку:

10 -12 баллов – «5»;

7 - 9 баллов – «4»;

4 - 6 баллов – «3».

Если набрано 3 баллов и менее, результат не оценивается