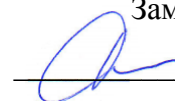


Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нижневартовский политехнический колледж»

Кафедра «Технология продукции общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР



С. А. Шматков

Приказ № 203-А от 13 июня 2018 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации**

Профессия 43.01.19 Повар, кондитер
(ФГОС)

Квалификация: 16675 Повар
(ОК 016-94)

Квалификация: 12901 Кондитер
(ОК 016-94)

Нижневартовск

2018

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.19 Повар, кондитер, а также квалификационных требований по профессии 16675 Повар, профессии 12901 Кондитер (ОК 016-94)

Организация – разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Нижневартовский политехнический колледж»

Разработчики: Титомир Наталья Васильевна – мастер производственного обучения,
Титаренко Наталья Борисовна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Протокол № 10 от «08» июня 2018 г.
Заведующий кафедрой _____ Дьяконова М. Т.

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 09 от «09» июня 2018 г.

Программа согласована:
председатель государственной экзаменационной комиссии,
начальник цеха бортового питания
ОАО «Нижневартовскавиа» _____ Л. П. Тарасова

«22» июня 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы	4
2. Выпускная практическая квалификационная работа.....	5
3. Письменная экзаменационная работа.....	11
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации	20
5. Квалификационные требования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....	20
6. График государственной итоговой аттестации.....	23

Приложение 1

Лист оценивания выполнения и защиты письменной экзаменационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Приложение 2

Лист оценивания выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Паспорт программы

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС предусматривает контроль и оценку освоения следующих видов профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии или в учебно-производственной мастерской.

Программа государственной итоговой аттестации может быть использована при освоении профессий 16675 Повар, 12901 Кондитер в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, профессиональной подготовке, переподготовке, при освоении профессии рабочего в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Выпускная практическая квалификационная работа

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебном кулинарном цехе и в учебном кондитерском цехе.

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению и учебной практике и в полном объеме освоившие программу производственной практики.

Сроки проведения - согласно графика государственной итоговой аттестации.

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

2.1. Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии Повар 3 разряда

Вариант	Практическая выпускная квалификационная работа 3 разряд
1.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлета Гарнир: макаронные изделия
2.	Приготовление блюда из рубленой массы: Тефтели Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая
3.	Приготовление блюда из рубленой массы: Биточки Гарнир: Картофельное пюре
4.	Приготовление блюда из рубленой массы: Зразы мясные Гарнир: Каша гречневая
5.	Приготовление блюда из рубленой массы: Рулет мясной с макаронными изделиями .
6.	Приготовление блюда из рубленой массы: Голубцы с мясом и рисом
7.	Приготовление блюда: Запеканка картофельная с мясом
8.	Приготовление блюда из рубленой массы: Шницель Гарнир: Каша гречневая рассыпчатая
9.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлеты «Московские» Гарнир: Картофель отварной
10.	Приготовление мясного блюда порционным куском: Бифштекс Гарнир: Картофель жаренный из вареного
11.	Приготовление блюда мясного блюда мелкими кусками: Поджарка из свинины Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая
12.	Приготовление блюда порционным куском: Котлета натуральная из свинины Гарнир: Овощи в молочном соусе
13.	Приготовление мясного блюда панированными кусками: Шницель Гарнир: Капуста тушеная
14.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлеты «Домашние» Гарнир: Каша пшеничная вязкая
15.	Приготовление блюда из рубленой массы из птицы: Котлета Гарнир: Картофель жаренный основным способом
16.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Биточки Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая

17.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Тефтели Гарнир: Картофель жаренный из отварного
18.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Рулет с луком и яйцом
19.	Приготовление блюда: Рыба жаренная Гарнир: Пюре картофельное
20.	Приготовление блюда: Рыба отварная Гарнир: Картофель отварной
21.	Приготовление блюда: Омлет смешанный с мясными продуктами
22.	Приготовление блюда: Омлет смешанный с грибами и луком
23.	Приготовление блюда: Омлет фаршированный ветчиной и луком
24.	Приготовление блюда: Драчена
25.	Приготовление блюда: Перец фаршированный мясом и рисом
26.	Приготовление блюда: Печень жаренная Гарнир: Картофель жаренный основным способом
27.	Жаркое по-домашнему
28.	Приготовление блюда: Гуляш Гарнир: Макароны отварные
29.	Приготовление мясного блюда мелкими кусками: Плов из свинины
30.	Приготовление блюда: Куры отварные Гарнир: Рис припущенный

2.2. Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии Кондитер 3 разряда

Вариант	Практическая выпускная квалификационная работа 3 разряд
1.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Рулет с маком».
2.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Ромовая баба».
3.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Кекс майский».
4.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Хворост».
5.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Пирог «Невский»».
6.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоёная».
7.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Ватрушки венгерские».
8.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коврижка медовая».
9.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Пряник «Детский»».
10.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коржики «Молочные»».
11.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Песочное»».
12.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Масляное»».
13.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье

	«Лимонное»».
14.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье песочное с орехами»».
15.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кекс «Творожный»».
16.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пресного слоеного теста «Рожки слоёные с повидлом».
17.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный с повидлом».
18.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Руллет бисквитный».
19.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка домашняя».
20.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка Российская».
21.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка лимонная».
22.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Круглое»».
23.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоеная».
24.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Листики»».
25.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Глаголики».
26.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Нарезное»».
27.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Творожное»».
28.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Сочник с творогом»».
29.	Приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста «Булочка со сливками»».
30.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кольцо воздушное».

Обучающиеся, имеющие отличную или хорошую успеваемость по спец. предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики установленные производственные задания, могут получить задания сложностью на более высокий уровень квалификации.

2.3. Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии Повар 4 разряда.

Вариант	Практическая выпускная квалификационная работа 4 разряд
1.	Приготовление блюда: Рыба припущенная Гарнир сложный: Овощи отварные Соус: Томатный
2.	Приготовление блюда: Рыба жаренная с луком по - ленинградски
3.	Приготовление блюда: Рыба в тесте жаренная Гарнир: картофель фри, лимон, огурцы, помидоры свежие

4.	Приготовление блюда: Рыба жаренная во фритюре Гарнир сложный: картофель жаренный из вареного, петрушка фри, лимон. Соус : Майонез
5.	Приготовление блюда: Зразы донские Гарнир сложный: картофель фри, огурцы свежие, морковь, кукуруза Соус : томатный
6.	Приготовление блюда: Рыба запеченная с картофелем по - русски Соус: белый на рыбном бульоне
7.	Приготовление блюда: Рыба запеченная в сметанном соусе по-московски Соус сметанный
8.	Приготовление блюда: Тельное из рыбы Гарнир сложный: картофель фри, горошек зеленый Соус томатный
9.	Приготовление блюда: Бифштекс натуральный Гарнир сложный: Баклажаны жаренные
10.	Приготовление блюда: Лангет Гарнир сложный: Картофель фри, капуста цветная отварная, зеленый горошек
11.	Приготовление блюда: Антрекот с луком Гарнир : Картофель в молоке
12.	Приготовление блюда: Котлета натуральная из свинины Гарнир : Рагу овощное
13.	Приготовление блюда: Шашлык из говядины Гарнир: Рис припущенный, лук фри
14.	Приготовление блюда: Шницель натуральный из свинины Гарнир сложный: Картофель жаренный, морковь тушеная с черносливом, горошек зеленый
15.	Приготовление блюда: Азу
16.	Приготовление блюда: Говядина тушеная в соусе Гарнир сложный:
17.	Приготовление блюда: Солянка мясная сборная на сковороде Гарнир сложный:
18.	Приготовление блюда: Телятина запеченная в соусе Гарнир сложный:
19.	Приготовление блюда: Люля-кебаб Гарнир сложный:
20.	Приготовление блюда: "Мясо духовое"

2.4. Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии Кондитер 4 разряда

Вариант	Практическая выпускная квалификационная работа 4 разряд
1.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное кольцо»».
2.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное с белковым кремом»».
3.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное желейное»».
4.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой.

5.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом».
6.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка, отделанное кремом»».
7.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка с яблочной начинкой»».
8.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Трубочка» с маслянным кремом».
9.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктовое – желейное».
10.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктовое (буше)».
11.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Картошка» обсыпная».
12.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Бисквитно - кремовый»».
13.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Сказка»».
14.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Подарочный»».
15.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Бисквитно – фруктовый»».
16.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста «Горт «Слоёный с конфитюром»».
17.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Горт «Пешт»».
18.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Лимонный»».
19.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Горт «Подарочный»».

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в присутствии Государственной экзаменационной комиссии.

По итогам выпускной практической квалификационной работы оформляется заключение, где выставляется оценка за работу («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и рекомендуемый разряд за выполненную работу.

2.5. Критерии оценки выполнения выпускная практическая квалификационная работы.

Оценка	Условия выполнения выпускной практической работы
«отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - студент уверенно и точно владеет приёмами работ; - студент соблюдает технические и технологические требования к качеству производимой работы; - студент выполнил установленные нормы времени (выработки); - студент умело пользуется оборудованием, инструментами, приспособлениями; - студент достиг итогового результата; - при выполнении работы соблюдены требования безопасности труда и организации рабочего места.
«хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - студент уверенно и точно владеет приёмами работ, но возможны некоторые ошибки, которые сам исправил;

	<ul style="list-style-type: none"> - студент соблюдает технические и технологические требования к качеству производимой работы; - студент выполнил установленные нормы времени (выработки); - студент умело пользуется оборудованием, инструментами, приспособлениями; - студент достиг итогового результата; - при выполнении работы соблюдены требования безопасности труда и организации рабочего места.
«удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - студент недостаточно владеет приёмами работ, имеют место ошибки, которые исправляются при помощи мастера (наставника); - студент соблюдает технические и технологические требования к качеству производимой работы; - студент выполнил установленные нормы времени (выработки); - возможны ошибки при пользовании оборудованием, инструментами, приспособлениями; - студент достиг итогового результата; - возможны ошибки при организации рабочего места; - при выполнении работы соблюдены требования безопасности труда
«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - студент не владеет приёмами работ, имеют место ошибки; - студент не соблюдает технические и технологические требования к качеству производимой работы; - студент не выполнил установленные нормы времени (выработки); - студент не умеет пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями; - студент не достиг итогового результата; - рабочее место не организовано; - при выполнении работы не соблюдены требования безопасности труда.

3. Письменная экзаменационная работа.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выбранного варианта меню, в состав которого входит блюдо практической квалификационной работы, описание используемого сырья, способов механической и тепловой обработки.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, а также объёму знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер («Положение о письменной экзаменационной работе для государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих»), приказ директора колледжа № 234 от 02.09.2013)

Обучающиеся, имеющие отличную или хорошую успеваемость по спец. предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики установленные производственные задания, могут получить задания для написания письменной экзаменационной работы сложностью на более высокий уровень квалификации.

3.1. Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии Повар 3 разряда.

Вариант	Меню
1.	Салат зеленый с огурцами Суп картофельный Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Котлета Гарнир: макаронные изделия Компот из свежих яблок
2.	Салат зеленый с огурцами и помидорами Суп крестьянский с перловой крупой Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Тефтели Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая Компот из свежих груш
3.	Салат из соленых огурцов с луком Суп овощной из замороженных овощных смесей Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Биточки Гарнир: Картофельное пюре Компот из вишни
4.	Салат из свежих помидоров со сладким перцем Суп картофельный с макаронными изделиями Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Зразы мясные Гарнир: Каша гречневая Компот из яблок и слив
5.	Салат "Весна" Суп из овощей Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Рулет мясной с макаронными изделиями . Компот из крыжовника и вишни
6.	Салат из редиса со сметаной Суп картофельный с перловой крупой Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Голубцы с мясом и рисом

	Компот из земляники
7.	Салат из сырых овощей Суп полевой Приготовление блюда: Запеканка картофельная с мясом Компот из апельсинов или мандаринов
8.	Салат из редиса с огурцами и яйцом Суп картофельный с горохом Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Шницель Гарнир: Каша гречневая рассыпчатая Компот из консервированных плодов
9.	Салат из цветной капусты помидоров и зелени Суп картофельный с мясными фрикадельками Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Котлеты «Московские» Гарнир: Картофель отварной Компот из сухофруктов
10.	Салат " Летний" Суп рисовый с мясом Приготовление мясного блюда порционным куском: Бифштекс Гарнир: Картофель жаренный из вареного Компот из смеси сухофруктов
11.	Салат картофельный с огурцами Суп пшенный с мясом Приготовление блюда мясного блюда мелкими кусками: Поджарка из свинины Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая Кисель из клюквы
12.	Салат картофельный с капустой Суп с пшеничной крупой и мясными фрикадельками Приготовление блюда порционным куском: Котлета натуральная из свинины Гарнир: Овощи в молочном соусе Кисель из брусники
13.	Салат картофельный с яблоками Суп картофельный с вермишелью Приготовление мясного блюда панированными кусками: Шницель Гарнир: Капуста тушеная Кисель из смородины
14.	Салат из овощей Борщ Приготовление блюда из мясной рубленой массы: Котлеты «Домашние» Гарнир: Каша пшеничная вязкая Кисель из земляники
15.	Салат из овощей с капустой морской Борщ с капустой и картофелем Приготовление блюда из рубленой массы из птицы: Котлета Гарнир: Картофель жаренный основным способом Кисель из малины
16.	Салат из белокочанной капусты Щи из свежей капусты Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Биточки Гарнир: Каша рисовая рассыпчатая Напиток апельсиновый
17.	Салат из квашеной капусты

	Щи из свежей капусты с картофелем Приготовление блюда из рубленной массы из рыбы: Тефтели Гарнир: Картофель жаренный из отварного Напиток лимонный
18.	Салат витаминный Щи из квашеной капусты Приготовление блюда из рубленной массы из рыбы: Рулет с луком и яйцом Напиток клюквенный
19.	Винегрет овощной Рассольник Приготовление блюда: Рыба жаренная Гарнир: Пюре картофельное Напиток яблочный
20.	Салат яичный Рассольник домашний Приготовление блюда: Рыба отварная Гарнир: Картофель отварной Напиток из плодов шиповника
21.	Салат "Весна" Рассольник по ленинградски Приготовление блюда: Омлет смешанный с мясными продуктами Чай с лимоном
22.	Салат из свежих помидоров и я блок Суп с крупой и томатом Приготовление блюда: Омлет смешанный с грибами и луком Кофе черный
23.	Салат картофельный с яблоками Суп молочный с макаронными изделиями Приготовление блюда: Омлет фаршированный ветчиной и луком Кофе на молоке
24.	Салат из сырых овощей Суп молочный с рисовой крупой Приготовление блюда: Драчена Какао с молоком
25.	Салат зеленый Суп крестьянский с рисовой крупой Приготовление блюда: Перец фаршированный мясом и рисом Молочный прохладительный напиток
26.	Салат из моркови с яблоками со сметаной Суп крестьянский с пшеничной крупой Приготовление блюда: Печень жаренная Гарнир: Картофель жаренный основным способом
27.	Салат из краснокочанной капусты Суп картофельный с щавелем Жаркое по-домашнему Молочный напиток с джемом Напиток из варенья
28.	Салат витаминный Суп картофельный с зеленым горошком Приготовление блюда: Гуляш Гарнир: Макароны отварные

	Компот из смеси свежих плодов
29.	Салат из редьки с жареным луком Суп картофельный с рыбными фрикадельками Приготовление мясного блюда мелкими кусками: Плов из свинины Компот из абрикосов
30.	Салат из редьки с овощами Щи зеленые Приготовление блюда: Куры отварные Гарнир: каша рисовая рассыпчатая Компот из смеси консервированных плодов

3.2. Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии Кондитер 3 разряда.

Вариант	Письменная экзаменационная работа 3 разряд
1.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Руллет с маком».
2.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Ромовая баба».
3.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Кекс майский».
4.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Хворост».
5.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Пирог «Невский»».
6.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоёная».
7.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Ватрушки венгерские».
8.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коврижка медовая».
9.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Пряник «Детский»».
10.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коржики «Молочные».
11.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Песочное»».
12.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Масляное»».
13.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Лимонное»».
14.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье песочное с орехами».
15.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кекс «Творожный»».
16.	Приготовление мучного кондитерского изделия из пресного слоеного теста «Рожки слоёные с повидлом».
17.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный с повидлом».
18.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Руллет бисквитный».

19.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка домашняя».
20.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка Российская».
21.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка лимонная».
22.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Круглое»».
23.	Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоеная».
24.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Листики»».
25.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Глаголики».
26.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Нарезное»».
27.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Творожное»».
28.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Сочник с творогом»».
29.	Приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста «Булочка со сливками»».
30.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кольцо воздушное».

3.3. Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии Повар 4 разряда.

Вариант	Меню (холодная закуска, первое блюдо, второе блюдо, гарнир, соус, сладкое блюдо, напиток)
1.	Винегрет мясной Борщ с грибами Приготовление блюда: Рыба припущенная Гарнир сложный: Овощи отварные Соус: Томатный Кисель молочный густой Напиток " Петровский"
2.	Салат деликатесный Борщ украинский Приготовление блюда: Рыба жаренная с луком по - ленинградски Желе из клюквы Кофе по-венски
3.	Салат мясной Борщ флотский Приготовление блюда: Рыба в тесте жаренная Гарнир: картофель фри, лимон, огурцы, помидоры свежие Яблоки печеные со сливками взбитыми Кофе по-восточному
4.	Салат с рыбой горячего копчения Борщ сибирский Приготовление блюда: Рыба жаренная во фритюре

	<p>Гарнир сложный: картофель жаренный из вареного, петрушка фри, лимон. Соус : Майонез Блинчики с ягодами Кофе с мороженым (Гляссе)</p>
5.	<p>Салат "Столичный" Щи суточные Приготовление блюда: Зразы донские Гарнир сложный: картофель фри, огурцы свежие, морковь, кукуруза Соус : томатный Оладьи с яблоками Напиток: Шоколад</p>
6.	<p>Салат "Греческий" Щи по - уральски Приготовление блюда: Рыба запеченная с картофелем по - русски Соус: белый на рыбном бульоне Пудинг яблочный запеченный с миндалем Какао с молоком</p>
7.	<p>Салат "Цезарь" Рассольник московский Приготовление блюда: Рыба запеченная в сметанном соусе по-московски Соус сметанный Пудинг сухарный Крюшон ананасовый</p>
8.	<p>Салат рыбный Суп - лапша домашняя Приготовление блюда: Тельное из рыбы Гарнир сложный: картофель фри, горошек зеленый Соус томатный Желе из цитрусовых Крюшон клубничный</p>
9.	<p>Салат с птицей Солянка мясная сборная Приготовление блюда: Бифштекс натуральный Гарнир сложный: Баклажаны жаренные Мусс земляничный Крюшон апельсиновый</p>
10.	<p>Винегрет с сельдью Солянка домашняя Приготовление блюда: Лангет Гарнир сложный: Картофель фри, капуста цветная отварная, зеленый горошек Мусс клюквенный Коктейль молочно шоколадный</p>
11.	<p>Винегрет рыбные Солянка донская Приготовление блюда: Антрекот с луком Гарнир : Картофель в молоке Мусс лимонный Молочный прохладительный напиток с малиновым соком</p>
12.	<p>Салат картофельный с кальмарами Солянка грибная</p>

	<p>Приготовление блюда: Котлета натуральная из свинины Гарнир : Рагу овощное Самбук яблочный Молочный прохладительный напиток с яблочным соком</p>
13.	<p>Салат - коктейль с ветчиной и сыром Солянка по-петербургски Приготовление блюда: Шашлык из говядины Гарнир: Рис припущенный, лук фри Самбук абрикосовый Молочный прохладительный напиток с ждемом</p>
14.	<p>Салат - коктейль из куриного филе с огурцом Окрошка мясная сборная Приготовление блюда: Шницель натуральный из свинины Гарнир сложный: Картофель жаренный, морковь тушеная с черносливом, горошек зеленый Крем ванильный из сметаны Коктейль сливочно шоколадный</p>
15.	<p>Помидоры фаршированные мясным салатом Окрошка мясная Приготовление блюда: Азу Яблоки в тесте жареные Коктейль сливочно кофейный</p>
16.	<p>Помидоры фаршированные рыбным салатом Окрошка овощная Приготовление блюда: Говядина тушеная в кисло-сладком соусе Гарнир : спаржа отварная с маслом Шарлотка с яблоками Напиток " Глинтвейн" (Спортивный)</p>
17.	<p>Салат "Сельдь под- шубой" Окрошка мясная на кефире Приготовление блюда: Солянка мясная сборная на сковороде Яблоки по -киевски Какао с мороженым</p>
18.	<p>Салат -коктейль с морепродуктами Свекольник холодный Приготовление блюда: Говядина тушеная с черносливом Гарнир: рис припущенный: Молочный прохладительный напиток с клубникой</p>
19.	<p>Икра грибная Ботвинья Приготовление блюда: Люля-кебаб Гарнир сложный: Картофель фри, помидоры, баклажаны жаренные Суфле ореховое Молочный прохладительный напиток с вишней</p>
20.	<p>Салат рыбный деликатесный Суп-харчо Приготовление блюда: "Мясо духовое" Крем ягодный Коктейль молочно плодовой</p>

3.4. Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии Кондитер 4 разряда.

Вариант	Практическая выпускная квалификационная работа 4 разряд
1.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное кольцо»».
2.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное с белковым кремом»».
3.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное желейное»».
4.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой.
5.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом».
6.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка, отделанное кремом»».
7.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка с яблочной начинкой»».
8.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Трубочка» с маслянным кремом».
9.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктово – желейное».
10.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктовое (буше)».
11.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Картошка» обсыпная».
12.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Бисквитно - кремовый»».
13.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Сказка»».
14.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Подарочный»».
15.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Бисквитно – фруктовый»».
16.	Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста «Торт «Слоёный с конфитюром»».
17.	Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Торт «Пешт»».
18.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Лимонный»».
19.	Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Подарочный»».

Письменная экзаменационная работа сдаётся студентом руководителю выпускной квалификационной работы за месяц до государственной итоговой аттестации.

После проверки руководителем письменная экзаменационная работа утверждается заместителем директора колледжа по учебно-производственной работе и возвращается студенту не позднее чем за семь календарных дней до защиты для подготовки.

Письменная экзаменационная работа подлежит обязательной защите в присутствии государственной экзаменационной комиссии

По итогам защиты письменной экзаменационной работы выставляется оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Оценка за защиту письменной экзаменационной работы вносится в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и учитывается при определении уровня квалификации выпускника.

3.5. Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы.

Оценка	Условия выполнения выпускной практической работы
«отлично»	<ul style="list-style-type: none">- объём выполнения письменной экзаменационной работы – 100%;- технологический процесс, разработанный в письменной экзаменационной работе, не имеет технических ошибок;- выпускник свободно ориентируется в основных вопросах технического обслуживания и ремонта электрооборудования;- выпускник свободно ориентируется в основных вопросах монтажа электрооборудования;- выпускник свободно ориентируется в вопросах техники безопасности при выполнении работ в электроустановках;- выпускник умеет читать электрические схемы;- речь выпускника – технически грамотная;- выпускник правильно и полно ответил на 100% заданных комиссией вопросов.
«хорошо»	<ul style="list-style-type: none">- объём выполнения письменной экзаменационной работы – 100%;- технологический процесс, разработанный в письменной экзаменационной работе, не имеет технических ошибок;- выпускник хорошо ориентируется в основных вопросах технического обслуживания и ремонта электрооборудования;- выпускник хорошо ориентируется в основных вопросах монтажа электрооборудования;- выпускник хорошо ориентируется в вопросах техники безопасности при выполнении работ в электроустановках;- выпускник умеет читать электрические схемы;- речь выпускника – технически грамотная;- выпускник правильно и полно ответил на 80 - 90% заданных комиссией вопросов.
«удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none">- объём выполнения письменной экзаменационной работы – 100%;- технологический процесс, разработанный в письменной экзаменационной, работе имеет технические ошибки, которые не влияют на результат практической работы;- выпускник ориентируется в основных вопросах технического обслуживания и ремонта электрооборудования;- выпускник ориентируется в основных вопросах монтажа электрооборудования;- выпускник ориентируется в вопросах техники безопасности при выполнении работ в электроустановках;- выпускник умеет читать электрические схемы;- речь выпускника – технически грамотная;- выпускник правильно и полно ответил на 75% заданных комиссией вопросов.

«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - объём выполнения письменной экзаменационной работы – менее 100%; - технологический процесс, разработанный в письменной экзаменационной работе, имеет технические ошибки, которые влияют на результат практической работы; - выпускник не ориентируется в основных вопросах технического обслуживания и ремонта электрооборудования; - выпускник не ориентируется в основных вопросах монтажа электрооборудования; - выпускник не ориентируется в вопросах техники безопасности при выполнении работ в электроустановках; - выпускник не умеет читать электрические схемы; - выпускник правильно и полно ответил менее чем на 75% заданных комиссией вопросов.
-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.

Тема выпускной практической квалификационной работы, тема письменной экзаменационной работы, программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным практическим квалификационным работам, требования к письменным экзаменационным работам выдаются студентам за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации.

Выпускная практическая квалификационная работа и защита письменной экзаменационной работы проводятся по заранее утверждённому графику.

Порядок присвоения тарифного разряда по профессии и заключение государственной экзаменационной комиссии о выдаче документа об образовании.

Тарифный разряд присваивает государственная экзаменационная комиссия.

Для присвоения тарифного разряда, выпускник представляет на государственную итоговую аттестацию:

- заключение на практическую квалификационную работу с рекомендуемым разрядом;
- производственную характеристику с места прохождения производственной практики с рекомендуемым разрядом.

Тарифный разряд, который присваивает государственная экзаменационная комиссия не может быть выше рекомендованного в заключении и производственной характеристике.

Заключение о присвоении тарифного разряда и выдаче диплома об образовании государственная экзаменационная комиссия делает на основании вышеуказанных в пункте 7 документов, а также на основании оценочных листов освоения профессиональных модулей каждым выпускником, итогов защиты письменной экзаменационной работы.

5. Квалификационные требования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

5.1. Квалификация - 16675 Повар. Третий тарифный разряд.

Характеристика работ.

Варка картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), приготовление простых супов, блинов, оладий, блинчиков, запеканок, овощных и крупяных изделий. Формовка пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их. Формовка и панировка полуфабрикатов из котлетной массы (из

мяса, рыбы, овощей и круп). Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание). Ведение процессов первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, птицы, рыбы, обработка субпродуктов и др.). Нарезка на порции рыб частиковых пород. Приготовление блюд из концентратов. Раздача блюд массового спроса.

Должен знать.

Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей; кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

Четвертый тарифный разряд.

Характеристика работ.

Приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса; выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром); варка бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных), супов (заправочных, пюреобразных, холодных, сладких, молочных); приготовление различных видов пассеровок; соусов (томатного, лукового, парового, молочных и др.); вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (мяса отварного, рагу, гуляша, тефтелей, биточков в соусе, рыбы отварной, жареной, паровой, овощей фаршированных, запеканок из овощей, круп, молочных блюд и др.); горячих и холодных напитков, сладких блюд; замешивание теста (пресного и дрожжевого) и выпечка изделий из него; заправка птицы для варки и жарки, подготовка рыбы осетровых пород для тепловой обработки; изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Раздача приготовленных блюд.

Должен знать.

Технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарки, припускания, выпечки); приготовление различных видов пассеровок; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; правила бракеража пищи и порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ; правила составления меню, порядок пользования сборником рецептов; основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения. Выход готовых изделий; проценты у жарки, уварки, упека и увеличения в объеме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов; основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования.

5.2. Квалификация - 12901 Кондитер. Третий тарифный разряд кондитера.

Характеристика работ.

Выработка штучных кондитерских изделий (языков, рожков, слоеных пирожков, ромовых баб, сочников, колец песочных и заварных), хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста. Приготовление различных видов теста (слоеного, песочного, бисквитного, заварного) вручную и

при помощи машин. Разделка теста, штампование и формование изделий. Приготовление различных видов кремов и помадок. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Затаривание готовой продукции.

Должен знать: ассортимент выпускаемых изделий, виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий, сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины), способы органолептической оценки качества сырья, порядок пользования сборником рецептур, технологию и режим приготовления кондитерских изделий, а также кремов и помадок, способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; правила эксплуатации оборудования.

Четвертый тарифный разряд.

Характеристика работ.

Выработка тортов и пирожных из слоеного, бисквитного, заварного теста, различных кексов, высших сортов фигурного печенья. Подготовка тестовых заготовок (формовка, нанесение узора тестом). Обработка выпеченных полуфабрикатов (фигурная нарезка, соединение отдельных слоев). Отделка изделий взбитыми сливками, фигурным шоколадом, безе, рисунком из различных кремов.

Должен знать.

Ассортимент выпускаемых изделий, виды используемого сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, методы органолептической оценки качества сырья, рецептуры, технологию и режим изготовления кондитерских изделий, нормы выхода готовой продукции, изменения, происходящие в тесте во время брожения, расстаивания и выпечки, приемы отделки кремом, взбитыми сливками, безе, шоколадом.

**График
государственной итоговой аттестации по профессии 43.02.15 Повар, кондитер**

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Документ	Ответственный
1.	Утверждение программы государственной итоговой аттестации (ГИА) по профессии 43.02.15 Повар, кондитер	28.12.2021	1.1. Приказ на утверждение программы государственной итоговой аттестации	Зам. директора по УПР Шматков С. А.
2.	Ознакомление студентов групп №№ 420, 421 с нормативно-правовыми документами, регламентирующими ГИА	20.12-28.12.2021	2.1. ФЗ от 29.12.2012 N 273 "Об образовании в Российской Федерации"; 2.2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; 2.3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; 2.4. Положение «О видах и формах отчетности по государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих». Приказ директора от 09.01.2014. 2.5. Положение «О письменной экзаменационной работе по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих». Приказ директора от 14.04.2014. 2.6. Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	Зам. директора по УПР Шматков С. А. Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.
3.	Закрепление тем выпускных квалификационных работ (ВКР) за обучающимися групп №№ 420, 421	21.12.2021	3.1. Приказ на закрепление тем ВКР 3.2. Ведомости закрепления тем ВКР групп №№ 420, 421	Зам. директора по УПР Шматков С. А. Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.

4.	Выполнение выпускных практических квалификационных работ (ВПКР)	17.06-21.06.2022	4.1. Заключение на ВПКР. 4.2. Сводный протокол выполнения ВПКР групп №№ 420, 421	Зам. директора по УПР Шматков С. А. Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.
5.	Выполнение письменных экзаменационных работ (ПЭР)	04.03-07.06.2022	5.1. Графики консультаций по ПЭР 5.2. ПЭР выпускников групп №№ 305, 306	Зам. директора по УПР Шматков С. А. Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.
6.	Формирование документов на выпускников	10.06-21.06.2022	6.1. Производственная характеристика 6.2. Заключение на ВПКР 6.3. Аттестационные листы производственной практики 6.4. ПЭР 6.5. Дневник производственного обучения 6.6. Журнал производственного обучения	Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.
7.	Защита выпускной квалификационной работы в присутствии государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	10.06-21.06.2022	7.1. Приказ о допуске обучающихся к ГИА 7.2. Приказ о создании ГЭК для проведения государственной итоговой аттестации 7.3. Приказ о создании апелляционной комиссии 7.4. Протоколы выполнения ВПКР 7.5. Протокол защиты ВКР 7.6. Отзыв председателя ГЭК	Зам. директора по УПР Шматков С. А. Мастера п/о Титомир Н. В., Титоренко Н. Б.
8.	Выдача документов об образовании	24.07-05.07.2022	8.1. Приказ об отчислении в связи с завершением обучения 8.2. Диплом о среднем профессиональном образовании	Зам. директора по УПР Шматков С.А.

Лист оценивания
выполнения и защиты письменной экзаменационной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО выпускника _____

Задание для выполнения письменной экзаменационной работы _____

Критерии оценивания (признаки проявления компетенции) в ходе защиты письменной экзаменационной работы		Кол-во баллов
Работа профессионально-ориентированной информацией	Владеет профессиональной терминологией	0 – 1 – 2
	Содержание работы соответствует выбранной теме	0 – 1 – 2
	Владеет средствами и методами информационных технологий	0 – 1 – 2
	Выдержана структура работы	0 – 1 – 2
	Предъявляет интегрированные знания специальных и общепрофессиональных дисциплин	0 – 1 – 2
	Работа выполнена с учетом требований (указаний) к оформлению ПЭР	0 – 1 – 2
	Работа оформлена с соблюдением технических норм и правил	0 – 1 – 2
Защита работы	Строит выступление логично и доказательно	0 – 1 – 2
	Аргументирует и обосновывает свою точку зрения	0 – 1 – 2
	Демонстрирует владение диалоговыми формами общения в ходе защиты	0 – 1 – 2
Итого за выполнение и защиту проекта:		

Максимальное количество баллов – 20, зависит от количества признаков:

«0» признак отсутствует, «1» - признак присутствует, но не в полной мере,
«2» - признак присутствует в полной мере

19-20 баллов - оценка «5»

17-18 баллов - оценка «4»

14-16 баллов - оценка «3»

Менее 14 баллов - неудовлетворительно

Член ГЭК _____

ФИО

подпись

