

Министерство образования Саратовской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор  
ООО «Бин-Сар»

Н.Е. Бобылова

«27 октября 2016г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО «МПК»

А.В. Шаталин

«27 октября 2016г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

на 2016 / 2017 учебный год

квалификации: Повар  
Кондитер

Форма обучения: очная

Продолжительность:

- государственная итоговая аттестация – 1 неделя

г. Маркс  
2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации .....	
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	
1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:.....	
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.....	
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации .....	
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации .....	
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации .....	
2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ .....	
2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы .....	
2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы .....	
2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы .....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	
3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	
3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии .....	
3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации.....	
3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	
3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации.....	
3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации .....	
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИЛОЖЕНИЯ .....	

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013;

- с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ СО «МАЛ», утвержденным приказом директора № от « »\_\_\_2016г

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения лиц и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка освоения профессиональных и общих компетенций

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки выпускников с начальным профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации обучающихся. Конечной целью обучения является подготовка профессионала, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки обучающихся. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17

Повар, кондитер является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, приготовление мучных, кондитерских изделий.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ СО «МАЛ» систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в лицее.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер доведены до выпускников в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой

аттестации;

- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую) аттестацию;

- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией преподавателей, реализующих ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер и утверждается директором после её обсуждения на заседании ЦМК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
3. Приготовление супов и соусов;
4. Приготовление блюд из рыбы;
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
7. Приготовление сладких блюд и напитков;
8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

и **соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

#### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов:**

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

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

#### **2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:**

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

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

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

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.

### **3. Приготовление супов и соусов:**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

### **4. Приготовление блюд из рыбы:**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

### **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

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

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

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

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### **6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### **7. Приготовление сладких блюд и напитков:**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:**

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

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

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

## **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## **1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:**

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	1 нед.
--------	---	--------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и годовому календарному графику учебного процесса на 2015-2016 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Сроки проведения
1.	Выдача тем для письменной квалификационной работы	Май 2016г.
2.	Подготовка письменной квалификационной работы	Июнь--декабрь 2016 г.
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных квалификационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии «Повар» - выполнение практической квалификационной работы по профессии «Кондитер»	21.01.2017 19.01.2017 20.01.2017

### 2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Май 2016г.	ЦМК естественнонаучного профиля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
2.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы студентам для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за студентами. - Подготовка проекта приказа о закреплении	Май 2016г	Руководители ВКР, Работодатели

	тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы		
3.	Подготовка и оформление бланков заданий для выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и календарных графиков выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы для студентов.	Май-июнь 2016г.	Руководитель ВЭК Председатель ЦМК
4.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, рецензентов, состава государственной экзаменационной комиссии	Май-июнь 2016г.	Зам. директора по УПР Е.В. Гребнева
5.	Проведение собрания в группе, родительского собрания «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 2016 г.»	Май-июнь 2016г.	
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению письменной экзаменационной работы у руководителей ВКР.	Май-июнь 2016г	Руководитель ВЭК
7.	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте техникума	Май 2016г	Мастер группы
8.	Контроль за ходом выполнения студентами выпускной письменной экзаменационной работы	Май - декабрь 2016г	Руководители ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Декабрь 2016	Заместитель директора по учебной работе
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске студентов к государственной итоговой аттестации, составе экспертов, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Декабрь 2016г.	Заместитель директора по учебной работе
11.	Организация и проведение экспертизы качества выпускной письменной экзаменационной работы - рецензирование	Январь 2017 по графику	Заместитель директора по учебной работе Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите выпускной письменной и практической экзаменационной работы на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	Январь 2017	Заместитель директора по учебной работе
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии.	Январь 2017	Заместитель директора по учебной работе

#### **2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации**

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по



образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Марксовский агротехнический лицей», включает следующие этапы:

**1 этап**

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы письменной экзаменационной работы	с 04.05.2016 по 30.12.2016
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием письменной экзаменационной работы, разработка формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

\* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

**2 этап**

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием. Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента председателю П(Ц)К	с 04.05.2016 по 30.12.2016
	Зам директора по УПР Руководитель ВКР	Ежемесячная проверка хода и результатов выполнения студентами выпускной письменной экзаменационной работы.	
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной письменной экзаменационной работы студента. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	до 30.12.2016
	Зам директора по УПР Руководитель ВКР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменационной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменационную работу Решение о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	

**2.5. Содержание государственной итоговой аттестации**

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем и заместителем директора по учебно-производственной работе, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора лицея.

Задание обучающимся на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке установленной формы (Приложение 1).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития техники, производства, сферы обслуживания и культуры;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

### **2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ**

**Цель выпускной практической квалификационной работы:** 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.

#### **Тематика выпускных практических квалификационных работ:**

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Приготовление окрошки мясной сборной, тефтелей мясных с томатным соусом, пирожков жареных с мясным фаршем.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
2.	Приготовление супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
3.	Приготовление гуляша с	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и

	картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
4.	Приготовление салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
5.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
6.	Приготовление рубленых котлет из мяса птицы с рассыпчатым рисом, яблок запеченных, пирога бисквитного с повидлом.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
7.	Приготовление плова с мясом, слойки с мясом.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
8.	Приготовление котлет отбивных с картофелем фри, кофе чёрного со сливочным мороженым, кекса столичного.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
9.	Приготовление бульона рыбного с фрикадельками, рыбы жареной под маринадом, печенья песочного.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
10.	Приготовление котлет рыбных с картофельным пюре, яблок в тесте жареных.	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных

		мучных и кондитерских изделий
11.	Приготовление зраз мясных рубленых, грибов в тесте «кляр», пирожного буше.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
12.	Приготовление филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
13.	Приготовление котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат-коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
14.	Приготовление щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
15.	Приготовление супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
16.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
17.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
18.	Приготовление солянки домашней, жаркое по - домашнем, печенья «Курабье».	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
19.	Приготовление котлет мясных с	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей

	картофельным пюре, беляшей с мясом.	и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
20.	Приготовление гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
21.	Приготовление мясного рулета «по-британски» под сливочно- перечным соусом, салата «Тиффани», эклер со сливочным кремом.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
22.	Приготовление винегрета с кальмарами, зраз рубленых с грибами, пирожного песочное «Корзиночка».	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
23.	Приготовление салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
24.	Приготовление щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
25.	Приготовление филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
26.	Приготовление котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат-коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление

		холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
27.	Приготовление щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

**Цель выпускной письменной экзаменационной работы:** выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

**Тематика письменных экзаменационных работ:**

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Технология приготовления окрошки мясной сборной, тефтелей мясных с томатным соусом, пирожков жареных с мясным фаршем.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
2.	Технология приготовления супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
3.	Технология приготовления гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
4.	Технология приготовления салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
5.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных

		мучных и кондитерских изделий
6.	Технология приготовления рубленных котлет из мяса птицы с рассыпчатым рисом, яблок запеченных, пирога бисквитного с повидлом.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
7.	Технология приготовления плова с мясом, слойки с мясом.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
8.	Технология приготовления котлет отбивных с картофелем фри, кофе чёрного со сливочным мороженым, кекса столичного.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
9.	Технология приготовления бульона рыбного с фрикадельками, рыбы жареной под маринадом, печенья песочного.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
10.	Технология приготовления котлет рыбных с картофельным пюре, яблок в тесте жареных.	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
11.	Технология приготовления зраз мясных рубленых, грибов в тесте «кляр», пирожного буше.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
12.	Технология приготовления филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
13.	Технология приготовления котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат- коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

		ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
14.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
15.	Технология приготовления супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
16.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочней с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
17.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочней с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
18.	Технология приготовления солянки домашней, жаркое по - домашнем, печенья «Курабье».	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
19.	Технология приготовления котлет мясных с картофельным пюре, беляшей с мясом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
20.	Технология приготовления гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
21.	Технология приготовления мясного рулета «по-британски» под сливочно-перечным соусом, салата «Тиффани», эклер со сливочным кремом.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий



22.	Технология приготовления винегрета с кальмарами, зраз рубленых с грибами, пирожного песочное «Корзиночка».	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
23.	Технология приготовления салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
24.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
25.	Технология приготовления филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
26.	Технология приготовления котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат- коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
27.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

Темы ВПКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;

рассматривается на заседаниях предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, на заседании ЦМК естественнонаучного профиля.

принимается на Педагогическом совете ГБПОУ СО «МАЛ»

утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) директором.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебном кулинарном цехе. Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин

своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол, в котором дается характеристика работы.

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

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ СО «МАЛ». Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник ГБПОУ СО «МАЛ».

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

### **2.5.2. Структура и содержание письменной экзаменационной работы**

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Введение
5. Основная часть. (ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА)
6. Заключение.
7. Список литературы.
8. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Введение раскрывает роль профессии, перспективы ее развития в современных условиях, с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР.

**Основная часть.** (Пояснительная записка) должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- экономический аспект (калькуляция на блюдо);
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

**Заключение:** следует сформулировать основные выводы. Объем заключения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР.

**Список литературы:** перечень используемой литературы с оставляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

**Титульный лист** оформляется согласно установленным требованиям.

**Задание на письменную экзаменационную работу** оформляется в соответствии с

установленными требованиями.

#### **Требования к оформлению работы:**

1. Работа выполнена на стандартных листах формата А 4, шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал полуторный, форматирование текста - по ширине.
2. Поля: верхние, нижние—2, 0 см, левое—3,5 см, правое 1,0 см.
3. Страницы пронумерованы арабскими цифрами, номер по центру вверху страницы, титульный лист не пронумерован.
4. Заголовки расположены по центру строк, написаны прописными буквами. В заголовках отсутствуют переносы. В конце заголовков отсутствует точка. Заголовки от текста не отрываются. Знаки препинания проставлены непосредственно после последней буквы слова и поделены от следующего слова пробелом.
5. Абзацы напечатаны с красной строки, при этом от левого поля имеется отступ.
6. Все таблицы, рисунки, формулы имеют нумерацию и название (над таблицей справа, под рисунком---по центру).
7. На все таблицы, рисунки, формулы даны ссылки в тексте.
8. Возможна электронная презентация, она должна содержать не более 5-7 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы.

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается ЦМК преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в Методических рекомендациях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

9. Сшитая письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменной рецензии в срок, определенный приказом директора ГБПОУ СО «МАЛ». Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы учащимся.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебной работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Рецензия подшивается в работу. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускаются.

#### **2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»)

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных

видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора техникума по учебной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике;
- рецензию, оформленную руководителем, с оценкой.

Заместитель директора техникума по учебной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора лица.

#### **2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы**

1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 19.01.2017 по 21.01.2017.

На заседание государственной экзаменационной комиссии студентом представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с рецензией;
- раздаточный материал к докладу, в составе которого имеются таблицы с цифровым материалом, схемы.

На полную процедуру защиты отводится 15-20 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- студент представляется комиссии и называет тему своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

• студент делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

• члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы студенту по теме и профилю профессии;

• студент отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, Форма протокола представлена в приложениях 4, 5, 6.

3. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

4. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной

экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении разряда принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы студентом, о присвоении разряда по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оформляются итоговым протоколом торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ СО «МАЛ»:

1. кабинет технологии кулинарного производства
2. кабинет технологии кондитерского производства
3. лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
4. лаборатория товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места
5. учебный кулинарный цех
6. учебный кондитерский цех

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;
- компьютер, принтер, мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения
- график проведения консультаций выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории кулинарного цеха:

- электроплиты, холодильное оборудование, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация, вентиляция.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории кондитерского цеха:

- электроплиты, жарочный шкаф, холодильное оборудование, производственные столы, разделочные доски, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация.

#### ***При защите выпускной квалификационной работы***

Для защиты выпускной письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

#### **3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО

«МАЛ» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;

3. Федеральные законы и нормативные документы;

4. Стандарты по профессии;

5. Литература по профессии

6. Периодические издания по профессии;

### **3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «МАЛ» на заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,

- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,

- Сводная ведомость итоговых оценок,

- Приказ директора об утверждении тематики выпускных письменных экзаменационных работ,

- Приказ директора об утверждении тематики выпускных практических квалификационных работ,

- Приказ директора о закреплении выпускных письменных экзаменационных работ,

- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,

- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии,

- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,

- Приказы директора о допуске студентов к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,

- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,

- выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с рецензией руководителя установленной формы.

### **3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации и Министерства образования Саратовской области, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «МАЛ»

3. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

4. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

### **3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

#### **3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего/ среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

#### **3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации**

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «МАЛ» осваивающих ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ, из числа преподавателей профессиональных модулей и мастеров производственного обучения лицея;
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области технологии кондитерского и кулинарного производства;

Государственная экзаменационная комиссия в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области технологии кондитерского и кулинарного производства базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей, мастеров производственного обучения профессиональных модулей лицея по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Руководители выпускной письменной экзаменационной работы, рецензенты, утверждаются приказом директора лицея.

## **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Критерии оценки письменных экзаменационных работ:**

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

### **Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:**

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский агротехнический лицей»

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

**УТВЕРЖДАЮ**

на заседании Методического совета  
ГБПОУ СО «Марковский  
агротехнический лицей»  
Протокол № 04 «05» мая 2016 года

Директор ГБПОУ СО «Марковский  
агротехнический лицей»  
\_\_\_\_\_ А. В. Шаталин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТЕСТАЦИЯ  
ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер**

**в форме выполнения письменной экзаменационной работы и выпускной  
практической квалификационной работы**

**на 2016-2017 учебный год**

## Тематика выпускных практических квалификационных работ:

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Приготовление окрошки мясной сборной, тефтелей мясных с томатным соусом, пирожков жареных с мясным фаршем.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
2.	Приготовление супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
3.	Приготовление гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
4.	Приготовление салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
5.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
6.	Приготовление рубленых котлет из мяса птицы с рассыпчатым рисом, яблок запеченных, пирога бисквитного с повидлом.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
7.	Приготовление плова с мясом, слойки с мясом.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

8.	Приготовление котлет отбивных с картофелем фри, кофе чёрного со сливочным мороженым, кекса столичного.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
9.	Приготовление бульона рыбного с фрикадельками, рыбы жареной под маринадом, печенья песочного.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
10.	Приготовление котлет рыбных с картофельным пюре, яблок в тесте жареных.	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
11.	Приготовление зраз мясных рубленых, грибов в тесте «кляр», пирожного буше.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
12.	Приготовление филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
13.	Приготовление котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат-коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
14.	Приготовление щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
15.	Приготовление супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
16.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочней с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление

		холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
17.	Приготовление крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
18.	Приготовление солянки домашней, жаркое по - домашнем, печенья «Курабье».	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
19.	Приготовление котлет мясных с картофельным пюре, беляшей с мясом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
20.	Приготовление гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
21.	Приготовление мясного рулета «по-британски» под сливочно- перечным соусом, салата «Тиффани», эклер со сливочным кремом.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
22.	Приготовление винегрета с кальмарами, зраз рубленных с грибами, пирожного песочное «Корзиночка».	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
23.	Приготовление салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
24.	Приготовление шей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

	с грибами.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
25.	Приготовление филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
26.	Приготовление котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат-коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
27.	Приготовление щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

### Тематика письменных экзаменационных работ:

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Технология приготовления окрошки мясной сборной, тефтелей мясных с томатным соусом, пирожков жареных с мясным фаршем.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
2.	Технология приготовления супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
3.	Технология приготовления гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
4.	Технология приготовления салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров

	натурального, беляшей с мясом.	из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
5.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочней с творогом.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
6.	Технология приготовления рубленых котлет из мяса птицы с рассыпчатым рисом, яблок запеченных, пирога бисквитного с повидлом.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
7.	Технология приготовления плова с мясом, слойки с мясом.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
8.	Технология приготовления котлет отбивных с картофелем фри, кофе чёрного со сливочным мороженым, кекса столичного.	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
9.	Технология приготовления бульона рыбного с фрикадельками, рыбы жареной под маринадом, печенья песочного.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
10.	Технология приготовления котлет рыбных с картофельным пюре, яблок в тесте жареных.	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
11.	Технология приготовления зраз мясных рубленых, грибов в тесте «кляр», пирожного буше.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
12.	Технология приготовления филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.03 Приготовление супов и соусов

		<p>ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
13.	Технология приготовления котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат- коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	<p>ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
14.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	<p>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</p> <p>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
15.	Технология приготовления супа с домашней лапшой, рыбы в тесте, пирожков с капустой.	<p>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</p> <p>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
16.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	<p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ. 03 Приготовление супов и соусов</p> <p>ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
17.	Технология приготовления крокет картофельных в сметанном соусе, салата столичного, сочной с творогом.	<p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ. 03 Приготовление супов и соусов</p> <p>ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
18.	Технология приготовления солянки домашней, жаркое по - домашнем, печенья «Курабье».	<p>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
19.	Технология приготовления котлет мясных с картофельным пюре, беляшей с мясом.	<p>ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>
20.	Технология приготовления гуляша с картофельным пюре, блинчиков с мясом, песочного печенья.	<p>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</p>

		изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
21.	Технология приготовления мясного рулета «по-британски» под сливочно-перечным соусом, салата «Тиффани», эклер со сливочным кремом.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
22.	Технология приготовления винегрета с кальмарами, зраз рубленых с грибами, пирожного песочное «Корзиночка».	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
23.	Технология приготовления салата из свёклы с чесноком, черносливом, сыром и орехами, омлета натурального, беляшей с мясом.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
24.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
25.	Технология приготовления филе сёмги на картофельной «подушке» с соусом «Песто», салата «Цезарь», торта «Прага».	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 03 Приготовление супов и соусов ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
26.	Технология приготовления котлет «по- киевски» с жареным картофелем, салат- коктейль с курицей, бисквитно-фруктовый рулет.	ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
27.	Технология приготовления щей суточных в горшочке, шницеля рубленого, пиццы с грибами.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий