


Министерство образования и науки Пермского края

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Краевой политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ «Краевой
политехнический колледж»

 М.В. Азанов
« 21 » 12 2017 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
ГАПОУ «Краевой политехнический колледж»
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Программа рассмотрена на заседании
педагогического совета колледжа
« 20 » декабря 2017г.

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968).

1.2 Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

1.3 Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

1.4 Основной профессиональной образовательной программой по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам 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 мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.5 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.6 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов:

1. ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций:

- 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.

Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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.

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

3. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.7 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.8 Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2. Объем времени на подготовку и проведение

2.1 В соответствии с учебным планом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 2 недели.

2.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации с 15 июня 2018 г. по 28 июня 2018 г.

3. Условия выполнения выпускной практической квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации

3.1 Выпускная практическая квалификационная работа проводится в форме демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

3.2 Выпускная практическая квалификационная работа в рамках государственной итоговой аттестации проводится за счет объема времени, отведенного на государственную итоговую аттестацию выпускников.

3.3 Для выполнения выпускных практических квалификационных работ обучающимися мастера производственного обучения своевременно подготавливают оборудование, рабочие места, продукты, инструменты, приспособления, документацию, обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающемуся сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация (технологические карты, технические требования к предстоящей работе и т.п.), и также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

3.4 При выполнении выпускной практической квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки выпускников;

- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
- таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок

3.5 Результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания и шкалой перевода результатов в пятибалльную систему оценок.

3.6 По результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы оформляется в установленном порядке протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

3.7 Задания, критерии их оценивания, продолжительность выполнения выпускной практической квалификационной работы представлены в приложении 1.

4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию письменной экзаменационной работы

4.1 Примерная тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии. Темы письменных экзаменационных работ должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.2 Студенту предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы, вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Примерный перечень тем письменных экзаменационных работ представлен в приложении 2.

4.3 Письменная экзаменационная работа должны содержать:

- разработку и описание технологических процессов и наиболее рациональных приемов выполнения определенных производственных работ, обоснование технических требований, предъявляемых к работе с использованием знаний, полученных в процессе теоретического обучения.
- краткую характеристику оборудования или его основных частей и механизмов, инструментов, приспособлений; требования к сырью;
- требования к продукции, пути обеспечения ее высокого качества и меры предупреждения брака;
- описание организации, подготовки и содержания рабочего места;

- описание передового производственного опыта, обеспечивающего повышение производительности труда и высокое качество продукции применительно к конкретному производству, организации рабочего места и правил техники безопасности;
- правила и безопасные приемы труда, которые необходимо соблюдать при выполнении производственных работ.

4.4 Основными требованиями к письменной экзаменационной работе являются:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях по избранной теме;
- конкретность представления практических результатов работы;
- корректное изложение материала и грамотное оформление работы.

4.5 Структура письменной экзаменационной работы должна содержать следующие разделы: титульный лист, задание на выполнение письменной экзаменационной работы, график выполнения письменной экзаменационной работы, отзыв о выполнении письменной экзаменационной работы, содержание, пояснительную записку, заключение, список литературы, приложения.

4.6 Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по учебной работе и выдается обучающемуся за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.7 Письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в сроки, определенные графиком выполнения письменной экзаменационной работы.

4.8 Руководитель письменной экзаменационной работы за месяц до начала государственной итоговой аттестации проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, который должен 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.

4.9 На защиту письменных экзаменационных работ допускаются обучающиеся, выполнившие выпускную практическую квалификационную работу.

4.10 Работа государственной экзаменационной комиссии должна быть обеспечена следующей документацией:

- программа государственной итоговой аттестации;
- протокол о результатах выполнения выпускных практических квалификационных работ;
- приказ директора об утверждении тем письменных экзаменационных работ;
- сводная ведомость успеваемости;
- зачетные книжки обучающихся.

4.11 Полностью готовая письменная экзаменационная работа сдается заместителю директора по учебной работе за 7 дней до государственной итоговой аттестации для окончательного контроля и включения в приказ о допуске к защите.

4.12 Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.13 Доклад по защите письменной экзаменационной работы должен быть не более 15 минут. При докладе обучающийся может пользоваться планом выступления, мультимедийной презентацией, чертежами, макетами, схемами, фотографиями. В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы.

4.14 В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты выпускных квалификационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником.

4.15 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. Стил ь изложения корректен и работа оформлена грамотно. 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.

4.16 По результатам защиты письменной экзаменационной работы оформляется в установленном порядке протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

4.17 По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по профессии и выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по данной профессии.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора
по учебной работе
_____ Э.Г.Николаев
« ____ » _____ 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК
_____ ФИО
« ____ » _____ 2017 г

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по практике
_____ Накаряков А.В.
« ____ » _____ 2017 г

**Перечень выпускных практических квалификационных работ
профессии «Повар»**

Особенности выполнения выпускных практических квалификационных работ

Общее количество модулей	3
Количество модулей для одного студента	3
Время выполнения модулей	6 академических часов
Максимальное время выполнения	6 академических часов
Общее максимальное количество баллов за выполнение задания одним студентом, распределяемое между модулями	100 баллов

Соответствие модулей задания запланированным результатам образовательной программы

Запланированные результаты образовательной программы	Модули
Вид деятельности:	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
Вид деятельности:	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
Вид деятельности:	Приготовление супов и соусов
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
Вид деятельности:	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

Вид деятельности:	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
Вид деятельности:	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
Вид деятельности:	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок

Количество баллов	Оценка
0-20	неудовлетворительно
21-60	удовлетворительно
61-80	хорошо
81-100	отлично

Описание практических заданий по модулям

Модуль 1.

Типовое задание: Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.

Состав работ:

1. Подготовка рабочего места.
2. Подготовка сырья
3. Приготовление полуфабрикатов
4. Приготовление овощного винегрета
5. Оформление
6. Подача

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

- 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

- Масса холодной закуски – минимум 120г
- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Используйте огурцы соленые

Оборудование и расходные материалы по модулю

Необходимое оборудование и расходные материалы	Количество
Электрическая плита с жарочным шкафом	1
Блендер	1
Весы настольные электронные CAS SW-5W	1
Шкаф холодильный	1
Стол производственный 1200х600х850	1
Стеллаж 4-х уровневый	1
Моечная ванна	1
Фольга	1
Бумажные полотенца	1
Пищевая пленка	1

Модуль 2.

Типовое задание: Приготовить 2 порции блюда «Зразы мясные рубленые»

Состав работ:

1. Подготовка рабочего места.
2. Подготовка сырья
3. Приготовление полуфабрикатов
4. Приготовление блюда «Зразы мясные рубленые»
5. Приготовление овощного гарнира
6. Приготовление гарнира из крупы
7. Приготовление соуса
8. Оформление
9. Подача

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

- 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

- Обязательный продукт – Говядина (лопатка)
- Масса блюда – минимум 230г
- Соотношение основного продукта и гарнира 60:40
- Минимум 1 соус на выбор участника

- Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов

Оборудование и расходные материалы по модулю

Необходимое оборудование и расходные материалы	Количество
Электрическая плита с жарочным шкафом	1
Блендер	1
Мясорубка	1
Весы настольные электронные CAS SW-5W	1
Шкаф холодильный	1
Стол производственный 1200x600x850	1
Стеллаж 4-х уровневый	1
Моечная ванна	1
Фольга	1
Бумажные полотенца	1
Пищевая пленка	1

Модуль 3.

Типовое задание: 2 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных

Состав работ:

1. Подготовка рабочего места.
2. Подготовка сырья
3. Приготовление полуфабрикатов
4. Приготовление десерта
5. Приготовление соуса
6. Оформление
7. Подача

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

- 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская
- Оформление десерта на выбор участника
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

- Масса десерта - минимум 110г
- Используйте для начинки яблоки
- Дополнительно подается одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации

Оборудование и расходные материалы по модулю

Необходимое оборудование и расходные материалы	Количество
Электрическая плита с жарочным шкафом	1
Блендер	1
Миксер	1
Мясорубка	1
Весы настольные электронные CAS SW-5W	1
Шкаф холодильный	1
Стол производственный 1200x600x850	1
Стеллаж 4-х уровневый	1
Моечная ванна	1
Фольга	1
Пергамент	1
Бумажные полотенца	1
Пищевая пленка	1

Перечень продуктов

Обязательные продукты	Доступное количество на всё задание	Единицы измерения
Огурец солёный	200	г
Говядина - лопатка	206	г
Молочные продукты		
Сыр Пармезан	150	г
Сыр Гауда	150	г
Сыр Творожный	300	г
Яйца перепелиные	20	шт
Сыр Маскарпоне	300	г
Молоко 3,2 %	1500	мл
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	1000	мл
Сливочное масло	500	г

Яйцо куриное	20	шт
Сливки 22%	1000	мл
Овощи		
Брокколи	400	г
Баклажан	400	г
Томаты Черри	200	г
Цуккини зелёный	400	г
Имбирь	100	г
Перец красный	300	г
Перец жёлтый	300	г
Картофель крахмальный	1000	г
Тыква	600	г
Свекла красная	400	г
Лук порей	300	г
Грибы шампиньоны	400	г
Перец чили	100	г
Чеснок	100	г
Томаты	500	г
Лук репчатый	300	г
Морковь	400	г
Фрукты/Ягоды		
Апельсин	400	г
Яблоки красные (сладкие)	600	г
Груша	500	г
Лимон	200	г
Замороженные продукты		
Клюква	300	г
Брокколи	400	г
Цветная капуста	400	г
Горошек зелёный	400	г
Клубника	300	г
Малина	300	г
Вишня	300	г
Сухие продукты		
<i>Желатин / камеди</i>		
Консервы		
Оливки зелёные	100	г
Оливки чёрные	100	г
Томаты в собственном соку	300	г
Каперсы	100	г
Томатная паста	100	г
Зерновые и бобовые культуры		
Белый рис (длиннозерный)	100	г

Крупа гречневая	100	г
Булгур	100	г
Перловая крупа	100	г
Шоколад		
Какао Порошок	100	г
Шоколад тёмный	300	г
Шоколад молочный	300	г
Шоколад белый	300	г
Другое		
Чернослив	150	г
Мед цветочный	200	г
Орехи (паста / мука) и семена		
Миндаль орех	100	г
Кунжут белый	30	г
Фисташки орехи	100	г
Орех кедровый	100	г
Орех фундук	100	г
Грецкий орех	100	г
Масло/Уксус		
Масло оливковое	500	мл
Масло растительное	1000	мл
Уксус 9%	100	мл
Дрожжи		
Дрожжи сухие	10	г
Специи и перец		
Лавровый лист	2	г
Корица	2	г
Паприка порошок	2	г
Гвоздика	2	г
Мускатный орех молотый	2	г
Карри порошок	2	г
Перец черный горошек	2	г
Душистый перец горошек	2	г
Базилик	2	г
Шалфей	2	г
Тмин	2	г
Перец черный молотый	2	г
Майоран	2	г
Кумин(зира)	2	г
Углеводы		

Сахар	500	г
Сахарная пудра	100	г
Мука тонкого и грубого помола		
Сухари панировочные	300	г
Хлеб Пшеничный	400	г
Мука пшеничная	800	г
Крахмал картофельный	100	г
Овсяные хлопья	100	г
Свежие травы		
Петрушка листовая	20	г
Лук зеленый	20	г
Укроп	20	г
Алкогoль		
Коньяк	100	мл
Вино красное (Каберне)	400	мл
Вино белое сухое	400	мл
Общий стол		
Соль мелкая	-	г
Горчица Дижонская	-	г
Сода пищевая	-	г
Соус соевый	-	мл

Критерии оценки

Объективные показатели: Работа

<u>№</u>	Наименование критерия	
1	Персональная гигиена- Спец. Одежда соответствует требованиям и чистота.	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
2	Персональная гигиена - Руки (в т.ч. работа с перчатками)	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
3	Персональная гигиена- Снятие проб пальцами Плохие привычки	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
4	Гигиена рабочего места - Чистый пол	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
5	Гигиена рабочего места –холодильник - чистота и порядок	

	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
6	Гигиена рабочего места- рабочие поверхности -чистота и порядок	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений- 0.	
7	Расточительность и брак	
8	Соблюдение товарного соседства	

Субъективные показатели:

Наименование критерия	
Кулинарные навыки – Приготовление и оформление	
Навыки работы с продуктом – Техника, ведение процесса, Соответствующие продукту технологии	
Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность	

Оценки выставляются по шкале от 1 до 5:

Отлично	5
Очень хорошо	4
Хорошо	3
В целом хорошо	2
Удовлетворительно	1

Объективные показатели: Презентация

МА Х балл	Наименование критерия	Модули		
		1	2	3
1	Время подачи – корректное время подачи +, - 5 минут от заранее определенного			
	Если задержка составляет более пяти минут, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным.			
1	Температура подачи			
1	Использование обязательных ингредиентов			
1	Правильность подачи (соответствие заданию)			

1	Соответствие массы блюда			
1	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)			
	Всего баллов			

Оценка блюда

№	МАХ. баллов	Наименование критерия			
1	2	Время подачи – корректное время подачи			
		Если задержка составляет более пяти минут, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным.			
2	2	Правильность подачи (соответствие заданию)			
3	2	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)			
4	2	Визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)			
5	2	Стиль и креативность подачи			
6	2	Общая гармония вкуса и аромата			
7	2	Консистенция каждого компонента блюда			
8	2	Вкус каждого компонента блюда в отдельности			
Количество баллов по каждому блюду					
Общее количество баллов					

Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии «Кондитер»

Особенности выполнения выпускных практических квалификационных работ

Общее количество модулей	1
Количество модулей для одного студента	1
Время выполнения модулей	6 академических часов
Максимальное время выполнения	6 академических часов
Общее максимальное количество баллов за выполнение задания одним студентом, распределяемое между модулями	100 баллов

Соответствие модулей задания запланированным результатам образовательной программы

Вид деятельности:	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 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок

Количество баллов	Оценка
0-20	неудовлетворительно
21-60	удовлетворительно
61-80	хорошо
81-100	отлично

Описание практических заданий по модулям

Модуль 1.

Типовое задание: Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из мастики (фигурки, животные, фрукты.).

Состав работ:

1. Подготовка рабочего места.
2. Подготовка сырья
3. Моделирование
4. Презентация

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оправления, а также цветную мастику
- Подается на тарелке размер 24см
- Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации.
- Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их можно было просто снять с презентационной тарелки.
- Применение шоколада и какао-масла не допускается

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

- Каждая фигурка должна весить 80г максимум.
- Используйте ингредиенты с общего стола
- Композиция и согласованность элементов
- Используйте ингредиенты из списка продуктов

Оборудование и расходные материалы по модулю

Необходимое оборудование и расходные материалы	Количество
Электрическая плита с жарочным шкафом	1
Блендер	1
Миксер	1
Весы настольные электронные CAS SW-5W	1
Шкаф холодильный	1
Стол производственный 1200x600x850	1
Стеллаж 4-х уровневый	1
Моечная ванна	1
Фольга	1
Пергамент	1
Бумажные полотенца	1
Пищевая пленка	1

Модуль 2.

Типовое задание: Приготовить 2 порции кондитерского изделия «Пирожное корзиночка с фруктовой начинкой и кремом»

Состав работ:

1. Подготовка рабочего места.
2. Подготовка сырья
3. Приготовление тестового полуфабриката
4. Приготовление отделочного полуфабриката
5. Приготовление кондитерского изделия
6. Отделка
7. Презентация

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

- 2 порции кондитерского изделия подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

- Масса изделия – минимум 120 г
- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов

Оборудование и расходные материалы по модулю

Необходимое оборудование и расходные материалы	Количество
Электрическая плита с жарочным шкафом	1
Блендер	1
Миксер	1
Весы настольные электронные CAS SW-5W	1
Шкаф холодильный	1
Стол производственный 1200х600х850	1
Стеллаж 4-х уровневый	1
Моечная ванна	1
Фольга	1
Пергамент	1
Бумажные полотенца	1
Пищевая пленка	1
Мешок кондитерский	1
Насадка с зубчатым срезом	1
Насадка с косым срезом	1

Критерии оценки

Объективные показатели: Работа

<u>№</u>	Наименование критерия	
1	Персональная гигиена- Спец. Одежда соответствует требованиям и чистота.	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
2	Персональная гигиена - Руки (в т.ч. работа с перчатками)	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
3	Персональная гигиена- Снятие проб пальцами	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
4	Персональная гигиена - плохие привычки	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
5	Гигиена рабочего места - Чистый пол	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
6	Гигиена рабочего места –холодильник - чистота и порядок	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
7	Гигиена рабочего места- рабочие поверхности -чистота и порядок	
	Без нарушений-1 бал, одно нарушение – 0,5, два или больше нарушений-0.	
8	Расточительность и брак	
9	Гигиена рабочего места- корректное использование досок	
10	Соблюдение товарного соседства	

Субъективные показатели:

Наименование критерия	
Общее впечатление и креативность-гармония всех элементов, визуальная целостность, оригинальность, экспрессивность, впечатляющая работа	
Кондитерские навыки – Приготовление и оформление	
Навыки работы с продуктом – Техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии	
Искусность: изящество и тонкость работы	

Оценки выставляются по шкале от 1 до 5:

Отлично	5
Очень хорошо	4
Хорошо	3
В целом хорошо	2
Удовлетворительно	1

Презентация

МАХ балл	Наименование критерия	Модули	
		1	2
2	Время подачи – корректное время подачи +, - 5 минут от заранее определенного		
	Если задержка составляет более пяти минут, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным.		
2	Использование обязательных ингредиентов		
3	Правильность подачи (соответствие заданию)		
2	Соответствие массы изделия		
2	Чистота тарелки (разводов и отпечатков пальцев)		
	Всего баллов		

Оценка изделия

№	МАХ. баллов	Наименование критерия		
1	3	Время подачи – корректное время подачи		
		Если задержка составляет более пяти минут, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.		
2	3	Правильность подачи (соответствие заданию)		
3	3	Чистота тарелки ,(разводов и отпечатков пальцев)		
4	3	Визуальное впечатление (цвет: сочетание, композиция и согласованность элементов)		
5	3	Стиль и креативность подачи		
6	3	Общая гармония вкуса и аромата		
7	3	Текстура каждого компонента изделия		
8	3	Вкус каждого компонента изделия в отдельности		
Количество баллов по каждому блюду				
Общее количество баллов				

Перечень продуктов

Обязательные продукты	Доступное количество на всё задание	Единицы измерения
Молочные продукты		
Сыр Пармезан	150	г
Сыр Гауда	150	г
Сыр Творожный	300	г
Яйца перепелиные	20	шт
Сыр Маскарпоне	300	г
Молоко 3,2 %	1500	мл
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	1000	мл
Сливочное масло	500	г
Яйцо куриное	20	шт
Сливки 22%	1000	мл
Фрукты/Ягоды		
Апельсин	400	г
Яблоки красные	600	г
Груша	500	г
Лимон	200	г
Замороженные продукты		
Малина	300	г
Вишня	300	г
Клюква		
Сухие продукты		
<i>Желатин / камеди</i>		
Шоколад		
Какао Порошок	100	г
Шоколад тёмный	300	г
Шоколад молочный	300	г
Шоколад белый	300	г
Другое		
Чернослив	150	г
Мед цветочный	200	г
Повидло фруктовое		
Конфитюр абрикосовый		
Орехи (паста / мука) и семена		
Миндаль орех	100	г
Кунжут белый	30	г
Фисташки орехи	100	г
Орех кедровый	100	г
Орех фундук	100	г

Грецкий орех	100	г
Масло/Уксус		
Масло оливковое	500	мл
Масло растительное	1000	мл
Уксус 9%	100	мл
Углеводы		
Сахар	500	г
Сахарная пудра	100	г
Мастика сахарная		
Мука тонкого и грубого помола		
Сухари панировочные	300	г
Хлеб Пшеничный	400	г
Мука пшеничная	800	г
Крахмал картофельный	100	г
Овсяные хлопья	100	г
Коньяк	100	мл
Вино красное (Каберне)	400	мл
Вино белое сухое	400	мл
Общий стол		
Соль мелкая	-	г
Сода пищевая	-	г
Красители пищевые	-	г
Ванилин	-	г

**Примерный перечень тем
письменных экзаменационных работ**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса говядины.
2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса свинины.
3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса баранины.
4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов.
5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и не рыбного сырья.
6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы и дичи.
7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из кролика.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов.
10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пюреобразных супов.
11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов.
12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких супов.
13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих соусов.
14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.
15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих закусок из рыбы и не рыбного водного сырья.
16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса говядины.
17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса свинины.
18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы.
19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса дичи.
20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса кролика.
21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента.

22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе.
23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок.
24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.
26. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы и дичи.
27. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.
28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.
29. Приготовление, оформление и подготовка к реализации праздничного хлеба.
30. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий.
31. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста
32. Приготовление, оформление и подготовка к реализации праздничных пирогов.
33. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.
34. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сдобных хлебобулочных изделий пониженной калорийности.
35. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности из песочного теста
36. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.
37. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста
38. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий пониженной калорийности из бисквита
39. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных