

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА  
МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ  
ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»  
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)**

---

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ ПК №50

имени дважды Героя

Социалистического

Труда Н.А. Злобина

А.В. Бучкин

от «24» сентября 2018г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ 19.01.17 Повар, кондитер**

**на 2017/2018 учебный год**

Форма обучения

очная

Москва 2018г.

Рассмотрена на заседании  
Предметной (цикловой) комиссии «Сервис и  
туризм, промышленная экология и  
биотехнологии»  
Протокол № 3  
от «12» декабре 2017 г.  
Председатель

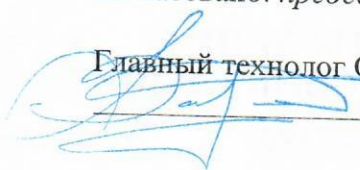
Предметной (цикловой) комиссии  
Лукаш Ф.И.О.  
«12» декабре 2017 г.

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 2  
от «11» января 2018 г.

Программу разработала:

Пушкина Т.В., преподаватель специальных дисциплин высшей категории, председатель  
П(Ц)К ГБПОУ «Политехнического Колледжа №50 имени дважды Героя  
Социалистического Труда Н.А. Злобина»

Согласовано: *председатель* государственной экзаменационной комиссии,

  
Главный технолог ООО Московский школьник  
Хорошилов В.В.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным законом Российской Федерации № 273 – ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по профессии 19.01.17.Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 876 от 02.08.2013 года

## Содержание

№п.п	Содержание разделов	Стр.
1	Основные цели и задачи ГИА	5
2	Сроки проведения, объем времени на подготовку и защиту ВКР	5
3	Требования к выпускным квалификационным работам	6
4	Критерии оценки	7
5	Условия подготовки и процедура проведения	18
6	Темы выпускных квалификационных работ	21
7	Приложения 1 – 5	23

# **1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1.1 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) в части требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями соответствующим видам деятельности, иметь практический опыт для присвоения выпускнику выше средней квалификации для данной профессии.

## **1.2 Задачи:**

- определение соответствия знаний, умений, навыков, приобретенного практического опыта выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций соответствующим видам профессиональной деятельности;
- приобретение практического опыта, взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1.3 Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР); выпускная практическая квалификационная работа, в виде демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции «Кирпичная кладка» и письменная экзаменационная работа (ПЭР) - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

## **2 . СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОБЪЁМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ЗАЩИТУ ВКР**

В соответствии с учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение защиты письменной экзаменационной работы составляет 7 недель с «27» апреля 2018 г. по «14» июня 2018 г.

Защита письменной экзаменационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер состоит из двух этапов:

1 этап – до 6 часов отводится на выполнение выпускной практической квалификационной работы по наряду (нормируемой) и протоколу (ненормируемой);

2 этап – до 20 минут отводится на защиту письменной экзаменационной работы.

Сроки проведения:

с «15» июня по «28» июня 2018г.

3.2 Дополнительные сроки:

с «17» сентября по «01» октября 2018г. (не проходивших защиту ВКР по уважительной причине – не позднее 4 месяцев);

с «10» декабря по «24» декабря 2018г. (не прошедшим защиту ВКР или получившие неудовлетворительные результаты – не ранее чем через 6 месяцев).

**СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА - с 15 по 28 июня 2018 года.**

➤ Дополнительные сроки - студентам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа;

➤ Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ее не ранее чем **через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые**

➤ Повторное прохождение ГИА для одного студента назначается колледжем **не более двух раз**

Сроки выполнения ВКР (начало-окончание) определяются учебным планом по профессии СПО, календарным графиком образовательного процесса и настоящей Программой ГИА.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ**

Основными целями при выполнении ВКР являются:

- ❖ систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных научных, экономических, административных и производственных задач;
- ❖ выявление уровня подготовленности студентов для самостоятельной работы в процессе предстоящей профессиональной деятельности.

В ходе выполнения ВКР решаются следующие задачи:

- ❖ систематизируется и анализируется теоретический материал по теме выпускной квалификационной работы;
- ❖ определяется объект, предмет и методы исследования;
- ❖ осуществляется сбор статистических данных, необходимых для анализа по теме исследования;
- ❖ проводится анализ собранной информации;

- ❖ формируются решения и предложения, исходя из результатов анализа.

**Обязательные требования** – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Содержание выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать не ниже разряда по профессии рабочего и соответствовать уровню 3-4 квалификационного разряда, в зависимости от подготовки выпускника.

#### **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Критерии оценки выполненной выпускной практической квалификационной работы:** овладение приемами работ; соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ; выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментами, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается Государственной экзаменационной комиссией оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

<b>ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов»</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватная оценка годности традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>-точность соблюдения санитарно гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнения работ по обработке овощей, плодов, грибов, подготовке пряностей и приправ;</li> <li>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ;</li> <li>- точность, правильность выполнения действий по обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ;</li> <li>-правильность и точность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов;</li> <li>- обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор и адекватная оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-точность и правильность соблюдения санитарно гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению кулинарной продукции из овощей, плодов и грибов;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт;</li> <li>-точность выполнения действий по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>-точность соблюдения технологии</li> </ul>



	<p>приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-точность определения степени готовности блюд и гарниров из овощей грибов;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и выбора предложений по их устранению;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи кулинарной продукции</li> </ul>
<p><b>ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»</b></p>	
<p>ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватная оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации в процессе подготовки сырья к использованию;</li> <li>-точность выполнения действий по подготовке к использованию зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- точное соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями к блюдам из круп, бобовых и кукурузы;</li> <li>-точность расчёта количества сырья для каш и блюд из бобовых нужной консистенции;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации требованиями технологии приготовления;</li> <li>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</li> <li>- точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения</li> </ul>

<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<p>способов их устранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями к блюдам из макаронных изделий;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</li> <li>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</li> <li>- точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> <li>- обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки подачи кулинарной продукции;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями к блюдам из яиц и творога;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</li> <li>- обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</li> <li>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> <li>- обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями к блюдам из теста;</li> <li>-точность расчёта количества сырья для бездрожжевого и дрожжевого теста различной консистенции;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации требованиями технологии приготовления;</li> <li>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</li> <li>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>- обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

ПКЗ.1.Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"><li>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, их соответствие рецептуре и технологическим требованиям к бульонам и отварам;</li><li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления бульонов и отваров;</li><li>-обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологических режимов варки бульонов и отваров с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</li><li>-обоснованный выбор посуды и точное соблюдение условий хранения и правил отпуска бульонов.</li></ul>
ПКЗ.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"><li>- обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, их соответствие рецептуре и технологическим требованиям к соусным полуфабрикатам;</li><li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусных полуфабрикатов;</li><li>- обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусных полуфабрикатов;</li><li>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</li><li>-точность определения готовности соусных полуфабрикатов;</li><li>-обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов</li></ul>
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"><li>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, их соответствие рецептуре и технологическим требованиям к соусам;</li><li>-точность расчёта количества сырья;</li><li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их</li></ul>

	<p>безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операции технологии приготовления соусов;</li> <li>- точное соблюдение температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-точность определения готовности соусов;</li> <li>-правильность проведения бракеража и точность оценки качества готовых соусов;</li> <li>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для отпуска;</li> <li>-точность выполнения действий по оформлению тарелки при подаче соусов;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы</b>	
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность расчёта потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё;</li> <li>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из неё, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё</li> </ul>

<p>ПК4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, их соответствия рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы;</li> <li>-точность расчёта количества сырья;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий;</li> <li>-точность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности и правильности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы;</li> <li>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно (гигиенических требований);</li> <li>-точность определения готовности блюд из рыбы;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>- обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<p><b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b></p>	
<p>ПК5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>адекватная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения процесса обработки мяса и птицы и приготовления полуфабрикатов из них;</li> <li>-обоснованность выбора и точность соблюдения технологии обработки мяса и птицы и приготовления полуфабрикатов из них;</li> <li>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы;</li> <li>-правильность и точность оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса и птицы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованность выбора посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и птицы и полуфабрикатов из них</li> </ul>

<p>ПК5.3.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса;</li> <li>-адекватность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности приготовления простых блюд из мяса;</li> <li>-точность соблюдения технологии приготовления блюд из мяса;</li> <li>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно (гигиенических требований);</li> <li>-точность определения готовности блюд из мяса;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса;</li> <li>- обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<p>ПК5.4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из домашней птицы;</li> <li>-адекватность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности приготовления простых блюд из домашней птицы;</li> <li>-точность соблюдения технологии приготовления блюд из домашней птицы;</li> <li>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно (гигиенических требований);</li> <li>- точность определения готовности блюд из домашней птицы;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>- обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из домашней птицы;</li> <li>-точность и правильность чтения технологических карт</li> </ul>
<p><b>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b></p>	
<p>ПК8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб ПК8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность последовательности выполнения технологических операций по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и</li> </ul>

<p>ПК8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК8.6.Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность выявления мелких технических неисправностей и их устранения</p>
--	--

**Общие компетенции**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Адаптация к внутриорганизационным условиям работы; участие в конкурсах профессионального мастерства; проявление активности в освоении профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Рациональное распределение времени на всех этапах решения задач.</p>
<p>ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Своевременная проверка и самопроверка выполненной работы;</p> <p>Грамотная корректировка и своевременное устранение допущенных ошибок в своей работе.</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Активное использование различных источников для решения профессиональных задач.</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение информационных технологий при ведении учетно-отчетной документации</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Соблюдение этических норм общения при работе в различных коллективах.</p>



ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Подготовка к исполнению воинской обязанности; участие в армейских сборах.
---	---

**Защита письменной экзаменационной работы** оценивается Государственной экзаменационной комиссией оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В критерии оценки качества подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;

- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;

- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;

- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

**«Отлично»** – ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы выпускник логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

**«Хорошо»** – содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы выпускник соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущена одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

**«Удовлетворительно»** – допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом выпускник обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

**«Неудовлетворительно»** – допущены существенные ошибки, выпускник не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно, графическая часть имеет ряд грубых ошибок.

## **5. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ВКР**

**1 этап – выполнение практической квалификационной работы на предприятии.** Преподаватель совместно с наставниками предприятий своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда.

Выпускникам сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая технологическая документация (техно-технологические карты, технологические карты, технологические схемы приготовления блюд и т.п.).

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии, выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол, и демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

### **2 этап – защита письменной экзаменационной работы**

**Целью является:** выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умение пользоваться не только учебниками, учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами и т.д., а также знания современной техники и технологий.

Тематика письменных экзаменационных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, разрабатываться преподавателем общепрофессиональных дисциплин. Темы ПЭР рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждаются директором колледжа.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель общепрофессиональных дисциплин по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». По утвержденным темам руководитель письменных экзаменационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника.

Задания на письменную экзаменационную работу подписываются руководителем письменной экзаменационной работы. Задание на письменную экзаменационную работу выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождается консультацией руководителя письменной экзаменационной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения письменных экзаменационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи выпускнику в подборе необходимой литературы;
- контроль над ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более одного часа в неделю.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций – заказчиков рабочих кадров. ПЭР должна соответствовать содержанию производственной практики. В период прохождения практики студентом ведется дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который утверждается организацией.

По результатам практики от организации предоставляется производственная характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

### **Требования к оформлению и содержанию письменной экзаменационной работы.**

Письменная экзаменационная работа должна содержать:

1. Описание технологического процесса *выполнения выпускной практической квалификационной работы (тема ВКР едина)*;
2. Виды применяемых материалов;
3. Краткое описание используемого оборудования, инвентаря, посуды и приспособлений;
4. Описание параметров и режимов ведения процесса;
5. Вопросы организации рабочего места и охраны труда;
6. Графическая часть – схемы, и наглядные образцы (по необходимости);
7. Список использованных источников;

Письменная экзаменационная работа выполняется 14 шрифтом

1. Обязательный объем ПЭР 15-25 страниц печатного текста;
2. Вся работа должна быть сброшюрована.
3. Каждый лист имеет отступ текста /слева – 20 мм, все остальные – по 5 мм от края листа.
4. Нумерация страниц внизу листа по центру.
5. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист (Приложение);
6. На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер страницы не проставляется;
7. Каждый раздел пояснительной записки рекомендуется начинать с нового листа /страницы/;

Сброшюрованная и подписанная выпускниками письменная экзаменационная работа передается руководителю для подготовки письменного отзыва (рецензии) в срок за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Письменный отзыв (рецензия) должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию и требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальности решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической работы;
- указание положительных сторон;
- указание на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выпускника при разработке вопросов темы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ПЭР.

Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Письменная экзаменационная работа предоставляется на заседание государственной экзаменационной комиссии руководителем.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут. Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание ответственным секретарем государственной экзаменационной комиссии заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 7-10 минут);

- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы;
- чтение отзыва на письменную экзаменационную работу выпускника.

## 6. ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей
1	Приготовление шашлыка из свинины, сложного гарнира	ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
2	Приготовление мяса тушеного, картофельного пюре.	
3	Приготовление зраз донских, каши рассыпчатой гречневой, соуса томатного.	
4	Приготовление котлет рубленых из птицы, капусты цветной отварной, соуса красного основного.	
5	Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски.	
6	Приготовление гуляша, каши гречневой.	
7	Приготовление азу по-татарски.	
8	Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски	
9	Приготовление котлет из птицы, фаршированной печенью, сложного гарнира, соусом красным с вином.	
10	Приготовление котлет по-киевски, сложного гарнира.	
11	Приготовление рыбы жаренной с луком по-ленинградски, картофеля, жаренного из вареного.	
12	Приготовление птицы отварной, овощей припущенных, соуса белого с яйцом.	
13	Приготовление ромштекса, сложного гарнира.	
14	Приготовление жаркого по-домашнему.	
18	Приготовление пирожного «Трубочка с кремом»	ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
19	Приготовление пирожного «Рулета фруктового»	
20	Приготовление пирожного «Рулета «Чешский»	
21	Приготовление торта «Прага»	
22	Приготовление булочки лимонной	
23	Приготовление пирога «Домашний» с маком	
24	Приготовление ватрушки с творогом	
25	Приготовление пирожного «Сочни с творогом»	
26	Приготовление булочки «Российской»	
27	Приготовление торта «Бисквитно - кремовый»	
28	Приготовление кекса «Столичный»	

**Диплом с отличием** выдается выпускникам, имеющим оценку «отлично» по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практиками и не менее чем по 75% других предметов учебного плана, а по остальным предметам – оценку «хорошо» и прошедших государственную итоговую аттестацию с оценкой «отлично».



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»  
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО  
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема: \_\_\_\_\_

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

Группа \_\_\_\_\_

19.01.17 Повар, кондитер

Руководитель \_\_\_\_\_

Письменная экзаменационная работа  
допускается к защите  
Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ М.И.Селеменова  
/подпись, Ф.И.О./



## З А Д А Н И Е

на письменную экзаменационную работу

Студенту \_\_\_\_\_  
/фамилия, имя, отчество/

Группа № \_\_\_\_\_

Тема задания \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## С О Д Е Р Ж А Н И Е

*(заполняется для каждого студента индивидуально!)*

**ВВЕДЕНИЕ**

стр. \_\_\_\_\_

**I ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

стр. \_\_\_\_\_

1.1

1.2

1.3

**II ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** *(по необходимости)*

**III ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА** и т.д

**IV ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**V ОХРАНА ТРУДА**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Задание выдал руководитель « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»  
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО  
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
о письменной экзаменационной работе**

студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_ Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

На тему: \_\_\_\_\_

1 Объем работы: количество страниц \_\_\_\_\_.

2 Цель и задачи письменной экзаменационной работы:

\_\_\_\_\_

3 Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:

\_\_\_\_\_

4 Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное):

\_\_\_\_\_

5 Основные достоинства и недостатки письменной экзаменационной работы:

\_\_\_\_\_

6. Степень самостоятельности и способности выпускника к исследовательской работе  
(умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Оценка деятельности студента в период выполнения письменной экзаменационной  
работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):

\_\_\_\_\_

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10. Общее заключение и предлагаемая оценка письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись: \_\_\_\_\_

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента ГБПОУ ПК №50 имени дважды Героя Социалистического Труда  
Н.А.Злобина \_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_  
/фамилия, имя, отчество/

**Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

Студент \_\_\_\_\_  
/Ф.И.О./

в период производственной практики \_\_\_\_\_  
/наименование предприятия, учреждения, организации/

фактически проработал с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

и выполнял следующие виды работ: \_\_\_\_\_  
/перечень работ и рабочих мест/

Качество выполнения работ \_\_\_\_\_

Выполнение норм выработки за период с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ /Производственные показатели/

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием: \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_

Выпускник \_\_\_\_\_  
/ Ф.И.О./

заслуживает присвоения (квалификации) \_\_\_\_\_  
/название профессии/

Руководитель организации \_\_\_\_\_  
/Ф.И.О., подпись /

М.П.

Представитель предприятия \_\_\_\_\_  
/Ф.И.О., подпись/

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О., подпись/