МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ

ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(ПИСЬМЕННОЙЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ)

по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**

(Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»)

для поступивших на обучение 01.09.2014

2013

|  |  |
| --- | --- |
| по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»/**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащихпо профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**(Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199)для поступивших на обучение 01.09.2014 | Рекомендована цикловой методической комиссией специальных дисциплинПротокол №1 2013год. |

Организация-разработчик: ГАПОУ «Саратовский колледж кулинарного искусства» (далее КОЛЛЕДЖ)

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы): Методические указания по выполнению письменной экзаменационной работы для обучающихся профессиональных образовательных учреждений по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Методические указания по выполнению письменных экзаменационных работ выполняет выпускник, обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выполнение письменной экзаменационной работы позволит систематизировать и закрепить полученные общие компетенции, профессиональные компетенции и дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для обеспечения возможности продолжения образования.

**Рецензенты:**

Симакова И.В., кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;

Кетько Н.Е., заместитель директора по учебно - методической работе, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО.

**Составители:**

Ходас Ж.О., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории;

Андреева Я.В., методист колледжа.

##### СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Общие положения Подготовка письменной экзаменационной работыСтруктура письменной экзаменационной работыПорядок сдачи письменной экзаменационной работыСодержание письменной экзаменационной работыТребования к структурным элементамТребования к оформлению работы Требования к защите письменной экзаменационной работыКритерии оценки защиты письменной экзаменационной работыПриложение 1 Примерные темы письменных экзаменационных работПриложение 2 Титульный лист письменной экзаменационной работыПриложение 3 Задание на выполнение письменной экзаменационной работыПриложение 4 Содержание письменной экзаменационной работыПриложение 5 Литература Приложение 6 Рецензия  | 3889910 12 15 15172223252627 |

##### Общие положения

Методические указания по выполнению письменных экзаменационных работ разработаны на основании:

1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации»
от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 № 12-696);
4. Порядка проведения государственной итоговой аттестации
по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);
5. Федерального государственногообразовательного стандарта СПО
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798;
6. ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
7. ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» (далее –Колледж),обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоитиз аттестационных испытаний следующих видов:

* сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам;
* защита выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы)(далее – ВКР).

Данные методические указания определяет порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы (далее – ПЭР) обучающихся Колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. В методических указаниях рассмотрены процедура подготовки ПЭР, её структура и порядок сдачи.

Целью выполнения ПЭР является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому профессиональному модулю (далее – ПМ).

Общие компетенции обучающегосявключают в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Кроме того, обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 мучные 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 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 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты,
и пирожные.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Задачами ПЭР являются:

* овладение всеми видами профессиональной деятельности
и соответствующими профессиональными компетенциями;
* систематизация, закрепление и расширение полученных профессиональных компетенций, общих компетенций, применение этих знаний при решении конкретных производственных задач;
* развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой расчета сырья для выполнения производственного задания.

Тематика ВКРдолжна соответствовать содержанию одного
или нескольких профессиональных модулей:

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов; |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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; |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков; |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |

ПЭРявляется составной частью ВКР. ПЭР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».Объем работы не должен превышать **30-35страниц текста и четырех листов схем**.

##### Подготовка письменной экзаменационной работы

Процедура подготовки состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы ПЭР.
2. Ознакомление с учебной, справочной и дополнительной литературой по теме работы.
3. Сбор фактического материала.
4. Обработка и анализ информации.
5. Формулировка выводов, рекомендаций.
6. Оформление ПЭР в соответствии с установленными требованиями.

Темы ВКР определяются образовательной организацией.Перечень темПЭР разрабатывается преподавателями спецдисциплин Колледжа с учетом мнения заинтересованных работодателей, рассматривается и принимается соответствующей методической комиссией, утверждается заместителем директора по учебно-методической работе. За полгода до начала государственной итоговой аттестации преподаватели спецдисциплин Колледжа доводят до сведения обучающихся конкретный перечень ПЭР.

# Обучающимся предоставляется право выбора письменной экзаменационной работы, исходя из перечня тем (Приложение 1), разработанного для защиты ПЭР.

# Приказ об утверждении тем письменных экзаменационных работ издается **за два месяца до дня сдачи работ**.

# **Структура письменной экзаменационной работы**

Письменная экзаменационная работа содержит следующие элементы:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Задание на выполнение ПЭР (Приложение 3)
3. Содержание (Приложение 4)
4. Введение
5. Основнаячасть
6. Заключение
7. Литература (в т.ч. ссылкиwww)(Приложение 5)
8. Приложения: иллюстрации, фотографии, схемы, конверт
с CD-диском(с презентацией ПЭР) и т.д.
9. Отзыв о выполнении ПЭР (рецензия) (Приложение 6) –
не подшивается.

##### Порядок сдачи письменной экзаменационной работы

Все страницы окончательно оформленной ПЭР переплетаются в папку-скоросшивательили в обложку (брошюруются).

Выполненная студентом ПЭР проверяется руководителем, рецензируется, подписывается с указанием ФИО, должности преподавателя и даты рецензирования.

Назначается дата защиты ПЭР.

##### Содержание письменной экзаменационной работы

1. **Введение**
2. **Расчетно-технологическая часть:**

**2.1. Приготовлениекулинарных блюд**

2.1.1.Характеристика блюда.

2.1.2.Рецептура, сводно-продуктовая ведомость, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций.

2.1.3.Характеристика и механическая кулинарная обработка основного
и вспомогательного сырья.

2.1.4.Технология приготовления блюда.

2.1.5.Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.1.6.Организация работы цехов, подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.

**2.2. Приготовлениекондитерских изделий**

2.2.1.Характеристика изделия.

2.2.2.Рецептура изделия и составление сводно-продуктовой ведомости.

2.2.3.Технология приготовления кондитерского изделия.

2.2.4.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

2.2.5.Приготовление кондитерского изделия

2.2.6.Оформление кондитерского изделия

2.2.7.Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.8.Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

1. **Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

3.1.Организация работы по охране труда (инструктажи).

3.2.Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

3.3.Пожарная безопасность.

1. **Заключение**
2. **Литература**
3. **Приложение**

**Требования к структурным элементам**

Содержание ПЭР должно быть кратким, исчерпывающе ясным
и литературно-правильным. Работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки. В тексте желательно использовать безличные конструкции, слова: *должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разрешается,
не допускается, запрещается, не следует и т.д. Допускается использование слов: применяют, указывают* и т.д.

**В тексте не допускается** применять сокращения слов, не установленные соответствующими государственными стандартами; использовать сокращенные обозначения физических величин, если они применяются без цифр
(за исключением формул, таблиц и рисунков).

* + - 1. **Введение**

Содержание данного раздела включает обоснование выбора темы ПЭР,
её актуальность, практическое значение, социальную значимость, формулируются цель и задачи работы.

* + - 1. **Расчетно-технологическая часть**

Содержание данного раздела, относящегося к основной части, включает два подраздела, содержащих теоретические положения по теме ПЭР, описание технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов
и др. приспособлений, а также параметров и режимов процесса приготовления кулинарных блюд, процесса приготовления кондитерских изделий. Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью
ее раскрывать.

Выполняя данный раздел необходимо:

* описать технологию приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия;
* указать название кулинарногоблюда, кондитерского изделия;
* описать к какой национальной кухне относится;
* указать специфические особенности и т. д.;
* указать правила подачи и оформлениякулинарного блюда, кондитерского изделия;
* указать органолептические показатели кулинарногоблюда
или кондитерского изделия;
* дать краткое описание оборудования, используемого
для приготовления кулинарногоблюда, кондитерского изделия.
	+ - 1. **Охрана труда, техника безопасности**

Данный раздел включает:

* порядок организации работ по охране труда (инструктажи);
* порядок оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве;
* правила пожарной безопасности, требования безопасности на ПОП (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы).
	+ - 1. **Заключение**

Кратко излагаются теоретические и практические выводы о работе согласно изложенной теме, с предложениями и указаниями на возможные изменения.

* + - 1. **Литература**

Приводится список использованной литературы. В него включаются все источники информации, которую студент использовал при выполнении ПЭР.

* + - 1. **Приложения**

Помещают после списка использованной литературы. В правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и обозначенный арабской цифрой номер.

**Требования к оформлению работы**

Согласно ГОСТ 2.105,ГОСТ 2.104-68 (приложение А) письменная экзаменационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4 компьютерным способом.Текст помещаетсяна одной стороне листа, печатается через полуторный междустрочный интервал
с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: **слева - 30 мм, справа-10мм, сверху и снизу - 20 мм.**

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 5 знакам.

Все листы должны быть пронумерованы по порядку включая титульный
и лист содержания.Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист является первым листом ПЭР. На титульном листе номер страницы не проставляется. Образец оформления титульного листа приведен
в Приложении 1.

Образцы оформления задания и рецензии приведены в Приложениях 5 и 6.Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются.

После листа задания размещают содержание ПЭР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы. Образец оформления содержания приведен в Приложении 3.

Каждый раздел, главу начинать с новой страницы.

Работа пишется одним цветом.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом,с применением 14-го размера шрифтаTimesNewRoman.Расстояние между заголовком и шрифтом составляет два интервала 14-го размерашрифта.

ПЭР состоит из разделов, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставиться точка.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ПЭР **более трех подряд не рекомендуется**.

При использовании иллюстраций в ПЭР необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной
в пределах раздела нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: *1.1, 1.2.;* ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения
в скобках: *(рис.1.1)* или *(рис.1.2.).* Иллюстрации могут иметь наименования
и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные – под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте ПЭР таблиц необходимо пронумеровать
их арабскими цифрами по всему тексту ПЭР. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхнем углом таблицы помещают надпись *«Таблица…»* с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, *«Таблица 17»*). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках. Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников согласно Приложению 5. Список использованных при подготовке ПЭР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (//), пробел
и название журнала (без кавычек),точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются
в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа
с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовок. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

**Требования к защите письменной экзаменационной работы**

Защита ПЭР проводиться в образовательном учреждении, в присутствии председателя и членов государственной экзаменационной комиссии в соответствии сПОЛОЖЕНИЕМ «О проведении защиты Письменной экзаменационной работы выпускников колледжа».

Время, отводимое **на защиту - 10 мин. и 5 мин. -** на дополнительные вопросы.

**Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы.**

**Оценка«5» -«отлично»,** ставится при условии, что экзаменуемый:

- логично изложил содержание своего ответа по теме, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине раскрытия темы.

- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

- верно, в соответствии с темой, характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;

- обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности;

- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий;

 Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы аттестационной комиссии
с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения
и дополнения.

**Оценка«4» -«хорошо»** ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы,
а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое – либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка«3» -«удовлетворительно»** ставится, если при защите допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

**Оценка«2» -«неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена
с большими нарушениями и при защите, обучающейся не смог раскрыть содержания работы и не смог показать необходимые знания, умения. А так же если обучающейся не явился на защиту письменной экзаменационной работы.

## Приложение 1

**Примерные темы письменных экзаменационных работ**

|  |
| --- |
| **ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»** |

1. Приготовление блюд из овощей. Драники.

2. Приготовление блюд из овощей. Котлеты морковные.

3. Приготовление блюд из овощей. Перец, фаршированный овощами.

4. Приготовление блюд из овощей. Картофельная запеканка с овощным фаршем.

5. Приготовление блюд из овощей. Голубцы овощные.

6. Приготовление блюд из овощей. Рулет картофельный.

7. Приготовление блюд из овощей. Пирожки картофельные.

8. Приготовление блюд из овощей. Зразы картофельные.

|  |
| --- |
| **ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»** |

1. Приготовление блюд из круп. Гречневая каша, рассыпчатая с грибами и луком.

2. Приготовление блюд из круп. Крупеник гречневый.

3. Приготовление блюд из круп. Запеканка пшенная.

4. Приготовление блюд из круп. Биточки манные.

5. Приготовление блюд из теста. Вареники с творогом.

6. Приготовление блюд из творога. Сырники.

7. Приготовление блюд из творога. Пудинг из творога, запеченный.

8.Приготовление блюд из яиц. Омлет фаршированный мясными продуктами.

**ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов**

1. Приготовление заправочных супов. Борщ сибирский.

2 Приготовление заправочных супов. Рассольник домашний.

3. Приготовление заправочных супов. Картофельный с бобовыми.

4. Приготовление заправочных супов. Солянка домашняя.

5. Приготовление заправочных супов. Суп пюре из птицы.

6. Приготовление сладких супов. Суп из смеси сухофруктов.

**ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы»**

1. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, жаренная основным способом
с картофельным пюре.

2. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, жаренная в тесте с соусом майонез и с корнишонами.

3. Приготовление блюд из рыбы. Рыба тушеная в томате с овощами.

4. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, запеченная по-русски
с картофелем.

5. Приготовление блюд из рыбы. Тельное с жареным картофелем.

6. Приготовление блюд из рыбы. Рыба фри с зеленым маслом.

7. Приготовление блюд из рыбы. Биточки.

8. Приготовление блюд из рыбы. Рулет рыбный.

**ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

1. Приготовление блюд из мяса**.** Азу.

2. Приготовление блюд из мяса**.** Плов.

3. Приготовление блюд из мяса**.** Жаркое по-домашнему.

4. Приготовление блюд из мяса**.** Печень по-строгановски.

5. Приготовление блюд из мяса**.** Бефсроганов с картофелем пай.

6.Приготовление блюд из мяса**.** Поджарка из свинины с жареным картофелем.

7. Приготовление блюд из мяса**.** Бифштекс рубленный с яйцом
и с картофельным пюре.

8. Приготовление блюд из мяса**.** Зразы, рубленные с отварными макаронами.

9. Приготовление блюд из мяса**.** Шницель по-столичному со сложным гарниром.

10. Приготовление блюд из мяса**.** Котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой кашей.

11. Приготовление блюд из птицы. Котлета по-киевски.

12.Приготовление блюд из птицы**.**Курица жареная целиком.

**ПМ. 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»**

* 1. Приготовление холодных блюд и закусок. Салат витаминный.
	2. Приготовление холодных блюд и закусок. Винегрет овощной.
	3. Приготовление холодных блюд и закусок. Яйца под майонезом
	с гарниром.
	4. Приготовление холодных блюд и закусок. Салат столичный.
	5. Приготовление холодных блюд и закусок. Паштет из печени.
	6. Приготовление холодных блюд и закусок. Сельдь с гарниром.
	7. Приготовление холодных блюд и закусок. Язык заливной в форме.
	8. Приготовление холодных блюд и закусок. Помидоры, фаршированные мясным салатом.

**ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

1. Приготовление сладких блюд и напитков. Компот из смеси сухофруктов.

2. Приготовление сладких блюд и напитков. Кисель из клюквы.

3. Приготовление сладких блюд и напитков. Желе многослойное.

4. Приготовление сладких блюд и напитков. Мусс брусничный.

5. Приготовление сладких блюд и напитков. Крем ванильный.

6. Приготовление сладких блюд и напитков. Мусс яблочный.

7. Приготовление сладких блюд и напитков. яблоки жареные в тесте.

8. Приготовление сладких блюд и напитков. Яблоки запеченные.

9. Приготовление сладких блюд и напитков. Какао.

10. Приготовление сладких блюд и напитков. Самбук абрикосовый.

**ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

1. Приготовление печенья «Листик».

2. Приготовлениепирожного «Кольцо воздушное».

3. Приготовление пряника детского.

4. Приготовление печенья меренги.

5. Приготовление рожка слоеного с повидлом.

6. Приготовление рулета бисквитного с фруктовой начинкой.

7. Приготовление коржика молочного.

8. Приготовление кулебяки с капустным фаршем.

9. Приготовление ватрушки слоеной с творогом.

10. Приготовление пирожков печеных с капустным фаршем.

11. Приготовление слойки с повидлом.

12. Приготовление крученника слоеного.

14. Приготовление кекса «Майский»

15. Приготовление языка слоеного.

16. Приготовление расстегаев с рыбным фаршем.

17. Приготовление рожка песочного с маком.

18. Приготовление печенья «Звездочка».

19. Приготовление печенья «Круглое».

20. Приготовление печенья «Ромашка».

21. Приготовление кекса «Столичный».

22. Приготовление кекса творожного.

23. Приготовление пирожков слоеных с мясным фаршем.

24. Приготовление бантика слоеного.

25 Приготовление пирожков слоеных с картофельным фаршем.

26. Приготовление ватрушки с повидлом.

27. Приготовление ватрушки слоеной с повидлом.

28. Приготовление ватрушки венгерской

## Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Допущена к защите 20\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись преподавателя,руководителя ПЭР) |

**Письменная экзаменационная работа**

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**по профессии260807.01 «Повар, кондитер»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**по профессии19.01.17 «Повар, кондитер»**

(Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199)

для поступивших на обучение 01.09.2014

|  |  |
| --- | --- |
| Выполнил(а) работу:Обучающийся группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ф.И.О. руководителя, преподавателя ПЭР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

20\_\_Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ:Заместитель директора по учебно-методической работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Е. Кетько«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_ г. |

ЗАДАНИЕ на выполнение письменной экзаменационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. обучающегося)

**по профессии: 260807.01 «Повар, кондитер»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**по профессии19.01.17 «Повар, кондитер»**

(Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199)

для поступивших на обучение 01.09.2014

1.Тема письменной экзаменационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_утверждена на заседании цикловой методической комиссии специальных и общепрофессиональных дисциплин

Протокол № от«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**2.Срок представления работы:**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_\_г.

3. Содержание работы:

1. **Введение**
2. **Расчетно-технологическая часть:**

**2.1. Приготовление кулинарных блюд**

2.1.1.Характеристика блюда

2.1.2.Рецептура, сводно-продуктовая ведомость, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций

2.1.3.Характеристика и механическая кулинарная обработка основного
и вспомогательного сырья

2.1.4.Технология приготовления блюда

2.1.5.Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения

2.1.6.Организация работы цехов, оборудования, инвентаря, посуды

**2.2. Приготовление кондитерских изделий**

2.2.1.Характеристика изделия

2.2.2.Рецептура изделия и составление сводно-продуктовой ведомости, калькуляция изделия

2.2.3.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов

2.2.4.Приготовление кондитерского изделия

2.2.5.Оформление кондитерского изделия

2.2.6.Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.7.Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды

1. **Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

3.1.Организация работы по охране труда (инструктажи)

3.2.Первая помощь при несчастных случаях на производстве

3.3.Пожарная безопасность

1. **Заключение**
2. **Литература**
3. **Приложение**
Дата выдачи задания: «\_\_\_» 20\_\_\_ г.

Руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О. преподавателя)

Задание принял к исполнению: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О. обучающегося)

##### Содержание письменной экзаменационной работы

|  |  |
| --- | --- |
| * + - 1. **Введение**
			2. **Расчетно-технологическая часть**

**2.1. Приготовление кулинарных блюд**2.1.1.Характеристика блюда 2.1.2.Рецептура, сводно-продуктовая ведомость, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций 2.1.3.Характеристика и механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья 2.1.4.Технология приготовления блюда 2.1.5.Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения2.1.6.Организация работы цехов, подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды**2.2. Приготовление кондитерских изделий**2.2.1.Характеристика изделия2.2.2.Рецептура изделия и составление сводно-продуктовой ведомости 2.2.3.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов2.2.4..Приготовление кондитерского изделия 2.2.5.Оформление кондитерского изделия2.2.6.Требования к качеству изделия и сроки реализации2.2.7.Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды **3. Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**3.1.Организация работы по охране труда (инструктажи)3.2.Первая помощь при несчастных случаях на производстве 3.3.Пожарная безопасность**4. Заключение****5. Литература****6. Приложение** | 344459111213181818202222222326262727303233 |

Приложение 5

##### Литература

**Официально-документальные издания:**

Федеральный законот 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (02 января 2000г.) – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный. — Загл. с экрана.

Федеральный законот 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
(ред. от 05.05.2014). – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2014 – 47 с.

Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 (ред.04.10.2012)«Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые…»

**Стандарты:**

ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

##### Книги и брошюры:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие/Н.А. Анфимова –М.: Издательский центр «Академия», 2009. -328с.

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие/Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова,
Л.Л. Татарская –М.: Изд-во «Экономика», 1987.-199с.

Барановский В.А. Профессия повар:учебное пособие/В.А. Барановский - Минск:
Изд-во «Современная школа», 2009.-448с.

##### Словари, справочники:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Изд-во Гидрометеоиздат, 2008 – 294 с.

Энциклопедия русской кухни: Из глубины веков. Изд-во«Диамант», 2009 – 480с.

**Статьи из периодических изданий:**

Стволинская Н.С. Кондитерские изделия / Н.С. Стволинская// Общественное питание. – 2003. – № 31 – С. 2-10

**Ресурсы интернет:**

Использованы материалы сайта<http://library.by/>

Русский орфографический словарь РАН [Электронный ресурс] / Под ред. В. В. Лопатина — Электрон. дан. — М.: Справочно-информационный интернет-портал «Грамота. Ру», 2005. — Режим доступа: http://www.slovari.gramota.ru/, свободный. — Загл. с экрана.

**Специальные виды нормативно-технических документов:**

Документы, предоставленные организацией, где проходила практика обучающегося.

Приложение 6

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

**РЕЦЕНЗИЯ**

на письменную экзаменационную работу

**по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

(Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199)

для поступивших на обучение 01.09.2014

Тема письменной экзаменационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Выполнил(а) работу студент группы №\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

**Положительные отзывы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Замечания по выполнению письменной экзаменационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Оценка:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(подпись, Ф.И.О.)