Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕН:
педагогическим советом
техникума
(протокол № 86 от 17.12.2018 г.)

РАССМОТРЕН:
методическим советом
техникума
(протокол № 34 от 13.12.2018 г.)

Утвержден приказом директора
ГБПОУ СО «Камышловский
гуманитарно-технологический
техникум № 752-од от 20.12.2018 г.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ И ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

для государственной итоговой аттестации выпускников образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 «Повар, кондитер»

(квалификация – «Повар»)

СОГЛАСОВАН:
Заведующая столовой Камышловского
потребительского общества
Свердловского облпотребсоюза
_____ М.Ю. Мохова

СОГЛАСОВАН:
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ Н.А. Польдяева

Камышлов, 2018

Темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы составлены с учетом требований Профессионального стандарта индустрии питания по профессии «Повар» соответствующего квалификационного уровня.

КАРТОЧКА ВИДОВ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

II квалификационный уровень

(в соответствии с Профессиональным стандартом индустрии питания)

Повар

Выполняемые функции:

- Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам.
- Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов.
- Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего).
- Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции.
- Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд.
- Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд.

Перечень тем выпускных практических квалификационных работ
(квалификация - повар)

1. Приготовить мясное блюдо «Бефстроганов» с гарниром
2. Приготовить мясное блюдо «Поджарка» с гарниром
3. Приготовить мясное блюдо «Гуляш» с гарниром
4. Приготовить мясное блюдо «Жаркое по-домашнему»
5. Приготовить мясное блюдо «Азу» с гарниром
6. Приготовить мясное блюдо «Говядина тушенная с черносливом» с гарниром
7. Приготовить мясное блюдо «Плов»
8. Приготовить мясное блюдо «Бифштекс рубленный с яйцом» с гарниром
9. Приготовить мясное блюдо «Биточки» с гарниром
10. Приготовить мясное блюдо «Котлета» с гарниром
11. Приготовить мясное блюдо «Шницель» с гарниром
12. Приготовить мясное блюдо «Рулет с макаронами»
13. Приготовить мясное блюдо «Рулет с яйцом» с гарниром
14. Приготовить мясное блюдо «Тефтели» с гарниром
15. Приготовить мясное блюдо «Запеканка картофельная с мясом»
16. Приготовить мясное блюдо «Макаронник с мясом»
17. Приготовить мясное блюдо «Голубцы» с гарниром
18. Приготовить мясное блюдо «Перец фаршированный» с гарниром
19. Приготовить мясное блюдо «Солянка сборная на сковороде»
20. Приготовить мясное блюдо «Зразы рубленные» с гарниром
21. Приготовить мясное блюдо «Рагу из свинины» с гарниром
22. Приготовить мясное блюдо «Биточки по-казацки» с гарниром
23. Приготовить мясное блюдо «Печень по-строгановски» с гарниром
24. Приготовить мясное блюдо «Пельмени»

Перечень тем письменных экзаменационных работ
(квалификация - повар)

1. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Бефстроганов» с гарниром
2. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Поджарка» с гарниром
3. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Гуляш» с гарниром
4. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Жаркое по-домашнему»
5. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Азу» с гарниром
6. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Говядина тушенная с черносливом» с гарниром
7. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Плов»
8. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Бифштекс рубленный с яйцом» с гарниром
9. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Биточки» с гарниром
10. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Котлета» с гарниром
11. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Шницель» с гарниром
12. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Рулет с макаронами»
13. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Рулет с яйцом» с гарниром
14. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Тефтели» с гарниром
15. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Запеканка картофельная с мясом»
16. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Макаронник с мясом»
17. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Голубцы» с гарниром
18. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Перец фаршированный» с гарниром
19. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Солянка сборная на сковороде»
20. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Зразы рубленные» с гарниром
21. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Рагу из свинины» с гарниром
22. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Биточки по-казацки» с гарниром
23. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Печень по-строгановски» с гарниром
24. Технология приготовления и подачи мясного блюда «Пельмени»

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ЛИСТ ОЦЕНИВАНИЯ
выпускной практической квалификациоппой работы по профессии среднего профессионального образовапия
19.01.17 «Повар, кондитер»
квалификация – *повар*

№ группы: _____ Дата: _____

№ п/п	Ф.И.О.	ПК 5.1				ПК 5.3				ОК 2		ОК 3		**Сумма баллов**	**Оценка**
		Демонстрирует навыки обработки основных полуфабрикатов, котлетной массы из мяса, мясных продуктов в соответствии с заданием	Демонстрирует навыки приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, изделий из котлетной массы в соответствии с заданием	Демонстрирует навыки приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, изделий из котлетной массы в соответствии с технологией приготовления	Демонстрирует навыки приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, изделий из котлетной массы в соответствии с требованиями к качеству	Демонстрирует навыки приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологией приготовления	Демонстрирует навыки приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями к качеству	Демонстрирует навыки оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с правилами подачи	Демонстрирует навыки оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с правилами декора	Планирует деятельность в рамках заданных технологий	Выбирает способы решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Выполняет задания, предъявляя интегрированные знания профессиональной области	Самостоятельно устраняет ошибки при выполнении практического задания		
		0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1		
1															
2															
3															
4															
5															

6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															

Член ГЭК: _____ _____

подпись *Фамилия И.О.*

Критерии оценивания: признак проявляется – 1
признак не проявляется – 0

5 (отлично) – 12 баллов
4 (хорошо) – 10-11 баллов
3 (удовлетворительно) – 8-9 баллов
2 (неудовлетворительно) – 7 баллов и менее

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СВОДНЫЙ ЛИСТ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер»
квалификация – *повар*

№ группы: _____ Дата: _____

№ п/п	**Ф.И.О. выпускника**	**Оценки членов ГЭК**					**Средний балл**	**Оценка**
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								

14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								

Председатель ГЭК: _____ _____

Члены ГЭК: _____ _____

_____ _____

Эталон оценки защиты письменной экзаменационной работы по специальности среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Оцениваемые компетенции	№ признака	Признаки проявления компетенции	Баллы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1	Положительная характеристика с предприятия	0-2
	2	Предъявляет портфолио достижений	0-2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	3	Положительное заключение по выполнению ВПКР	0-2
	4	Умеет структурировать знания, решать технологические задачи	0-2
	5	Осуществляет самооценку деятельности и результатов	0-2
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	6	Использует учебную и дополнительную литературу, интернет-источники, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач	0-2
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	7	Сопровождает защиту письменной экзаменационной работы (ПЭР) качественной электронной презентацией, соответствующей структуре ПЭР	0-2
	8	Предъявляет ПЭР, оформленную в соответствии с основными требованиями к письменным работам	0-2
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	9	Положительная характеристика с предприятия	0-2
	10	Логично выстраивает защиту, аргументирует ответы на вопросы	0-2

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ЛИСТ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАЩИТЫ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ
по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»
квалификация – *повар*

№ группы: _____ Дата: _____

№ п/п	Ф.И.О. выпускника	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		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		**Сумма баллов**	**Оценка**
		признаки компетенций											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													

11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													

Член ГЭК: _____ _____

подпись *Фамилия И.О.*

Критерии оценивания: признак проявляется в полной мере – 2
признак проявляется частично – 1
признак не проявляется – 0

5 (отлично) – 19-20 баллов
4 (хорошо) – 17-18 баллов
3 (удовлетворительно) – 14-16 баллов
2 (неудовлетворительно) – 13 баллов и менее

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СВОДНЫЙ ЛИСТ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАЩИТЫ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер»
квалификация – *повар*

№ группы: _____ Дата: _____

№ п/п	**Ф.И.О. выпускника**	**Оценки членов ГЭК**					**Средний балл**	**Оценка**
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								

14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								

Председатель ГЭК: _____ _____

Члены ГЭК: _____ _____

_____ _____

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ
заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускной квалификационной работы
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер»
квалификация – *повар*

№ группы: _____ Дата: _____

№ п/п	Ф.И.О. выпускника	Оценка за ВПКР	Оценка за защиту ПЭР	Средний балл	Оценка за ВКР

Председатель ГЭК: _____ _____

Члены ГЭК: _____ _____

_____ _____

Список литературы, периодических изданий и интернет-ресурсов, рекомендуемых обучающимся к использованию при подготовке к выпускной квалификационной работе

1. Амренова М.М, Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В, Шмакова Т.Я Повар: практические основы профессиональной деятельности: учеб.пособие. М.: Академкнига/ Учебник, 2005.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования– 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2008
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.Пособие для сред. проф. обр. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Матюхина З.П, Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.– 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: для нач. проф. образования. – Издательский центр «Академия», 2007.
6. Новые кулинарные технологии/ С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
7. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007
8. Соловьёва О. М, Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: в 2 ч./ М.: Академкнига/ Учебник, 2007.
9. Соловьёва О.М, Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: в 2 ч./М.: Академкнига/ Учебник, 2007.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования . – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:
1. «Питание и общество»
2. «CHEFART»

Интернет – ресурсы:
1. http://www.rus-culinar.ru
2. http://www.cooking.wild-mistress.ru
3. http://www.supercook.ru
4. http://www.restoran.ru
5. http://www.povarenok.ru