

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.Г. Султанов

_____ 2014



ПРОГРАММА

Итоговой государственной аттестации выпускников ГБПОУ
Уфимский Политехнический колледж
По специальности **19.01.17 «Повар, кондитер»**
/базовый уровень среднего профессионального образования/

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директор

 Е.А. Маркелова

«30» октября 2014

Протокол № 3 от 30.10 2014

УФА 2014

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 16.08.2013г. № 968.

1.2. Программа ГИА по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

1.3. Программа ГИА включает требования к выпускным квалификационным работам, результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) и доводится сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.4. Формой государственной итоговой аттестации колледжа по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Видом государственной итоговой аттестации выпускников профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

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

1.6. Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии является:

- уровень образованности обучающегося, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих: учебные достижения в части освоения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;
- квалификация, как система освоенных компетенций (общих и профессиональных), т.е. готовность выпускника к профессиональной деятельности.

1.7. В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Код Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

2.1. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы обучающихся в полном объеме.

2.2. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям и не имеющие задолженностей.

2.3. Необходимым условием допуска обучающегося к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, в том числе предоставление отчетов о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики (отзывы) с мест прохождения учебных и производственных практик, представленных в портфолио студента. Требования к структуре, содержанию и оформлению портфолио утверждены Порядком формирования и представления портфолио студента.

2.4. Выполнение практической квалификационной работы- 19-20 января 2015года; письменной экзаменационной работы – 06 ноября- 08 декабря 2014 года.

Экзаменационная неделя: с 26 по 30 января 2015 года.

3. Определение темы выпускной квалификационной работы

3.1. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

3.2. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей.

3.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании ПЦК. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами утверждается и оформляется приказом директора колледжа и доводится до сведения студентов за 1 месяц до начала производственной практики. (Приложение А)

3.4. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы или предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

3.5. Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции и соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей и служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94.

Примерная тематика выпускной квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер»

1. Технология приготовления «Соуса красного основного», характеристика, его производные и их особенности.
2. Технология приготовления борщей и их особенности приготовления. Общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления.
3. Технология приготовления рассольников и их особенности приготовления. Общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления.
4. Общие правила варки и припускания овощей. Ассортимент блюд. Технология приготовления картофеля в молоке; овощи, припущенные в молочном соусе.
5. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
6. Технология приготовления блюд из овощных масс: зразы картофельные, котлеты морковные, запеканка картофельная.
7. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.
8. Технология приготовления блюд из яиц.
9. Технология приготовления блюд из творога.
10. Технология приготовления блюд из тушёных овощей.
11. Технология приготовления блюд из вязких каш
12. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.
13. Технология приготовления блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре.
- 14.. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, тефтели).
15. Технология приготовления блюд из мяса тушёного мелкими кусками.
16. Технология приготовления железированных блюд. Классификация, общие правила приготовления киселей, желе, муссов.
17. Технология приготовления холодных блюд и закусок; ассортимент, приготовления салатов из сырых овощей, приготовление винегрета.
18. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы (биточки, рулет, фрикадельки).
19. Технология приготовления горячих напитков.
20. Технология приготовления соуса белого основного и его производные.
21. Технология приготовления щей и их особенности приготовления. Общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления.
22. Технология приготовления холодных закусок (бутерброды)
23. Технология приготовления блюд из филе птицы.
24. Технология приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.

25. Технология приготовления холодных сладких блюд.
26. . Технология приготовления горячих сладких блюд.15
27. Технология приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре порционными кусками.
28. Технология приготовления жареных блюд из овощей.
29. Технология приготовления омлетов.
- 30 Технология приготовления горячих напитков

Темы письменных экзаменационных работ

2-часть

- 1.Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
3. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
4. Технология приготовления блинчатого теста и изделий из него.
5. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него
6. Технология приготовления песочного теста и изделий из него
7. Технология приготовления пресного сдобного теста и изделий из него
8. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него
9. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.
10. Технология приготовления масляного бисквита и изделий из него.
11. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него.
12. Технология приготовления миндального теста и изделий из него.
13. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.
- 14.. Технология приготовления слоёного пресного теста и изделий из него.
15. Бисквитные пирожные: технология приготовления.
16. Песочные пирожные: технология приготовления.
17. Заварные пирожные: технология приготовления.
18. Слоёные пирожные: технология приготовления
19. Белково-воздушные пирожные: технология приготовления
- 20 Технология приготовления бисквитных тортов.
21. Технология приготовления песочных тортов.
22. Технология приготовления слоёного торта
23. Технология приготовления миндального торта
24. Технология приготовления марципановых тортов.
25. Технология приготовления вафельных тортов.16

Примерный перечень выпускных практических работ по профессии «Повар, кондитер»

Задание №1

Приготовить:

1. Салат из свежей капусты
2. Рассольник ленинградский
3. Дрожжевое слоёное тесто (плетенка слоеная).

Задание № 2

Приготовить:

1. Картофель в молоке.
2. Компот из свежих яблок
3. Блинчатого теста (пирог блинчатый с мясным фаршем).

Задание № 3

Приготовить:

1. Борщ из свежей капусты с картофелем
2. Кашу гречневую рассыпчатую с луком
3. Песочное тесто (печенье творожное)

Задание № 4

Приготовить:

1. Биточки манные со сладким соусом
2. Чай с лимоном.
3. Бисквитное тесто (рулет с джемом).

Задание № 5

Приготовить:

1. Котлеты картофельные соус томатный
2. Кофе с сахаром
3. Пряничное тесто (коржики молочные)

Задание № 6

Приготовить:

1. Приготовление винегрета
2. Приготовление рыбы жареной основным способом с картофельным пюре
3. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него

Задание 7

Приготовить:

1. Приготовление яичницы
2. Приготовление зраз картофельных с соусом сметанным
3. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него

Задание 8

1. Приготовление котлет морковных с соусом молочным
2. Кисель из свежих яблок
3. Вафельного теста и изделий из него

Задание 9

1. Приготовление сырников со сметаной
2. Приготовление салата из свёклы
3. Бисквитные пирожные: технология приготовления.

Задание 10

1. рассольник
2. Приготовление вареников ленивых со сметаной
1. Технология приготовления песочного торта с фруктовой ...

Задание 11

1. Приготовление запеканки картофельной с соусом томатным
2. Рыба отварная с картофелем отварным и соусом белым
3. Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.

Задание 12

1. Приготовление борща
2. Приготовление котлет из рыбной котлетной массы с макаронами отварными с маслом
3. Песочные пирожные: технология приготовления.

Задание 13

1. Приготовление тефтелей рыбных с рисом отварным
2. Какао с молоком
3. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.

Задание 14

1. Приготовление желе фруктово-ягодного
2. Рыба жареная по-ленинградски
3. Приготовление вафельного теста и изделий из него

Задание 15

1. Приготовление биточков из рубленой мясной массы с капустой тушёной
2. компот из сухофруктов
3. Приготовление масляного бисквита и изделий из него.

Задание 16

1. Приготовление зраз из рыбной массы с картофелем пюре и соусом белым основной
2. Приготовление макаронника с соусом молочным
3. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.

Задание 17

1. Приготовление гуляш из свинины с макаронами отварными
2. Омлет натуральный
3. Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него.

Задание 18

1. Рагу овощной

2. Запеканка творожная

Задание 19

1. Приготовления голубцов овощных

2. Щи из квашеной капусты

3. Приготовления масляных кремов

Задание 20

1. тефтели мясные с рисом отварным

2. Блинчики с творогом и соус сладкий

3. Приготовление белковых кремов

