

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ПУГАЧЕВСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждено  
Приказом ГБПОУ СО «Пугачевский  
политехнический лицей»  
от 26 августа 2020г. № 157

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ СПО**  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар;  
кондитер

Форма обучения очная.  
Базовой подготовки.

Рассмотрено на заседании  
Педагогического совета лицея  
Протокол №1 от 26 августа 2020г.

Пугачев 2020г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Пугачевский политехнический лицей»

### Акт согласования

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Пугачёвский политехнический лицей», именуемый в дальнейшем «Лицей», в лице директора Е.Ю. Скопцовой, с одной стороны, и работодателями Пугачевского муниципального района, именуемыми в дальнейшем «Предприятие», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», согласовали программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Представленная основная профессиональная образовательная программа ППКРС ГБПОУ СО «ППЛ» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№ п/п	Наименование документа	Результат согласования
1	Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих	Представленная основная профессиональная образовательная программа ППКРС ГБПОУ СО «ППЛ» разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ППКРС по данной профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательных, общепрофессиональных, профессиональных. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика, промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация. ГБПОУ СО «ППЛ» располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов фактических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально - техническая база соответствует для реализации данной ППКРС.
2	Рабочий учебный план по профессии	Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени», таблицы «План учебного Процесса» и перечня кабинетов, лаборатории, мастерских. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики

		<p>ППКРС, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и последовательность их изучения.</p> <p>При формировании учебного плана распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию ППКРС включал инвариантную и вариативную части.</p>
3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей обязательной части	<p>Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основе примерных программ и имеют единую структуру. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результату их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям, умениям. Рабочими программами предусмотрена реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенции обучающихся.</p>
4	Практика учебная и производственная	<p>Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практике - ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: производственная практика и учебная практика. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (работодателей).</p>
5	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, вариативной части	<p>Вариативная часть ППКРС оптимально распределяет объем времени для профессиональной составляющей подготовки специалиста, что дает возможность расширения и (или) дублирования подготовки определяемой содержанием обязательной части, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей.</p>

6	Календарный учебный процесс график	Календарный график учебного процесса отражает объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей и практик, последовательность их изучения. Для учебных дисциплин и профессиональных модулей указаны часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы обучающихся, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются часы обязательной нагрузки.
7	Фонд оценочных средств (комплект оценочных средств)	В ГБПОУ СО «ППЛ» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания и действия, освоенные компетенции.

Вывод: данная основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует запросам регионального рынка труда и работодателей, рекомендована к использованию в ГБПОУ СО «ППЛ».

Лицей:

ГБПОУ СО «ППЛ»



Е.Ю. Скопцова

Предприятия:

наименование организации



подпись

ФИО руководителя

наименование организации

подпись

ФИО руководителя

наименование организации

подпись

ФИО руководителя

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

### О СОГЛАСОВАНИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 мес

Автор разработки ППКРС: ГБПОУ СО «Пугачевский политехнический лицей»

1. Представленная программ квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с учетом:

- требованиям ФГОС
- запросов работодателей:
- потребностей экономики Пугачевского района

2. Содержание ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Отражает современные инновационные тенденции в регионе с учетом потребности работодателей и экономики Пугачевского района;

1.2. Направлено на освоение видов деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями;

1.3. Направлено на формирование

- общих компетенций в соответствии с ФГОС;
- профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС;
- дополнительных по требованию работодателей знаний, умений, практического опыта.

**Вывод: основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих согласована:**

Работодатели:

наименование организации



подпись

ФИО руководителя

наименование организации

подпись

ФИО руководителя

*Гусева Л. К.*

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС**

- 1.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 1.4. Специальные требования

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

- 3.1 Рабочий учебный план или учебный план.
- 3.2 Календарный учебный график

### **3.3 Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла. ( Приложение 1)**

- 3.3.1 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык.
- 3.3.2 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Литература .
- 3.3.3 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык .
- 3.3.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 Математика.
- 3.3.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 История
- 3.3.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура
- 3.3.7 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.3.8 Рабочая учебной программа дисциплины ОУД.08 Астрономия
- 3.3.9 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Обществознание (включая экономику и право)
- 3.3.10 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 Информатика
- 3.3.11 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Химия
- 3.3.12 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Индивидуальный учебный проект.
- 3.3.13 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Родной язык.
- 3.3.14 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Родная литература.

### **3.4 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин (Приложение 2)**

- 3.4.1 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.

- 3.4.2 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.
- 3.4.3 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
- 3.4.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- 3.4.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.
- 3.4.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда.
- 3.4.7 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.
- 3.4.8 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.
- 3.4.9 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура.
- 3.4.10 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции.
- 3.4.11 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторане.
- 3.4.12 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности.

### **3.5 Рабочие программы профессиональных модулей (Приложение 3).**

3.5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП 01 Учебная практика; ПП 01 Производственная практика)

3.5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; УП 02 Учебная практика; ПП 02 Производственная практика)

3.5.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ( МДК 03.01 Организация приготовления,



подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; УП 03 Учебная практика; ПП 03 Производственная практика)

3.5.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; УП 04 Учебная практика; ПП 04 Производственная практика).

3.5.5 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий; МДК 05.02 Процессы приготовления к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; УП 05 Учебная практика; ПП 05 Производственная практика).

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС**

#### **5 .Оценка результатов освоения ППКРС**

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся (Приложения 4, приложение 5, приложение 6)
- 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

## 1. Общие положения

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

ППКРС - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Нормативную правовую основу разработки ППКРС (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования: на базе основного общего образования 3 г. 10месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС**

### **2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Основной вид деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
<b>ОВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ОВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих</b>

	<b>блюد, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ОВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ОВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

	материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ОВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### **Общие компетенции выпускника**

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

	культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## **2.2. Специальные требования**

2.2.1. Наименование, присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)

1. 55 - Повар, 4 разряд

2. 55 - Кондитер, 4разряд

Содержательный параметр определяется стандартом по данной профессии.

2.2.2. Специфические требования: Минимальный возраст приема на работу -16 лет.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

### **3.1. Учебный план**

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ СО  
«Пугачевский политехнический лицей»  
Е.Ю.Скопцова

Приказ №157 от 26 августа 2020 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области

**«Пугачевский политехнический лицей»**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 4 разряда  
Кондитер 4 разряда

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования с получением  
среднего общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<b>I курс</b>	36	2	2	1		11	52
<b>II курс</b>	29	6	5	1		11	52
<b>III курс</b>	24	5	10	2		11	52
<b>IV курс</b>	16	6	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>105</b> <b>3780 час.</b>	<b>19</b> <b>684 час.</b>	<b>32</b> <b>1152 час.</b>	<b>6</b> <b>216 час.</b>	<b>2</b> <b>72 час.</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промеж уточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачет	Экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК, час. в т.ч.		Практик и		Консультации	Промежуточная аттестация <sup>1</sup>	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 с	6 с	7 сем	8 сем	
		Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>ОУД. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>2052</b>	<b>-</b>	<b>2052</b>	<b>1392</b>	<b>660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>356</b>	<b>474</b>	<b>312</b>	<b>418</b>	<b>220</b>	<b>248</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	
ОУД. 01	Русский язык		<b>6</b>	128	-	<b>128</b>	128	-	-	-	12	6	14	22	16	18	20	<b>38</b>			
ОУД. 02	Литература	5		172	-	<b>172</b>	172	-	-	-			30	42	50	28	<b>22</b>				
ОУД. 03	Иностранный язык	4		200	-	<b>200</b>	-	200	-	-			48	52	48	<b>52</b>					
ОУД. 04	Математика		6	258	-	<b>258</b>	258	-	-	-	12	6	40	54	28	52	30	<b>54</b>			

ОУД. 05	История	4		212	-	<b>212</b>	212	-	-	-			44	56	48	<b>64</b>				
ОУД. 06	Физическая культура	1*, 2*, 3*, 4*, 5*, 6*		180	-	<b>180</b>	8	172	-	-			34	38	20	36	24	28		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72	-	<b>72</b>	56	16	-	-			34	<b>38</b>						
ОУД. 08	Астрономия	5		36	-	<b>36</b>	36	-	-	-							<b>36</b>			
ОУД. 09	Обществознание (вкл. экономику и право)	6		236	-	<b>236</b>	236	-	-						72	82	48	<b>34</b>		
ОУД. 10	Информатика		2	120	-	<b>120</b>	-	120	-	-	12	6	54	<b>66</b>						
ОУД. 11	Химия		4	244	-	<b>244</b>	172	72	-	-	12	6	58	70	30	<b>86</b>				
ОУД. 12	Индивидуальный учебный проект	7		122	-	<b>122</b>	42	80	-	-	12	6					40	58	<b>24</b>	
ОУД. 13	Родной язык	2		36	-	<b>36</b>								<b>36</b>						
ОУД. 14	Родная литература	6		36	-	<b>36</b>												<b>36</b>		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>916</b>	<b>58</b>	<b>842</b>	<b>459</b>	<b>383</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>238</b>	<b>114</b>	<b>36</b>	<b>68</b>	<b>22</b>	<b>104</b>	<b>144</b>	<b>174</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1	102	-	<b>102</b>	78	24	-	-	10	6	<b>102</b>							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		106	6	<b>100</b>	68	32	-	-			68	<b>38</b>						



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>2774</b>	<b>44</b>	<b>784</b>	<b>532</b>	<b>252</b>	<b>684</b>	<b>1152</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>264</b>	<b>342</b>	<b>352</b>	<b>458</b>	<b>408</b>	<b>582</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>2</b>	<b>280</b>	<b>10</b>	<b>104</b>	<b>74</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>12</b>		<b>114</b>						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		38	4	<b>34</b>	24	10						<b>38</b>						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		76	6	<b>70</b>	50	20						<b>76</b>						
УП.01	Учебная практика	2		72					72					<b>72</b>						
ПП.01	Производственная практика	2		72						72				<b>72</b>						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>5</b>	<b>808</b>	<b>10</b>	<b>200</b>	<b>140</b>	<b>60</b>	<b>216</b>	<b>360</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>342</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	3		42	2	<b>40</b>	30	10							<b>42</b>					

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		168	8	<b>160</b>	110	50							114	<b>54</b>				
УП.02	Учебная практика	4		216				216							108	<b>108</b>				
ПП.02	Производственная практика	5		360					360							180	<b>180</b>			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>	<b>480</b>	<b>10</b>	<b>160</b>	<b>110</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		42	2	<b>40</b>	30	10									<b>42</b>			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		128	8	<b>120</b>	80	40									94	<b>34</b>		
УП.03	Учебная практика	6		108				108									36	<b>72</b>		
ПП.03	Производственная практика	6		180					180									<b>180</b>		



МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			150	6	<b>144</b>	94	50											72	<b>78</b>
УП.05	Учебная практика	8		180					180										72	<b>108</b>
ПП.05	Производственная практика	8		396						396										<b>396</b>
	<b>ВСЕГО</b> (теория+практики)	<b>35</b>	<b>12</b>	<b>5832</b>	<b>102</b>	<b>3678</b>	<b>2383</b>	<b>1295</b>	<b>684</b>	<b>1152</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>810</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>												<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (ДЭ)</b>			<b>72</b>																<b>72</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>35</b>	<b>12</b>	<b>5904</b>	<b>102</b>	<b>3678</b>	<b>2383</b>	<b>1295</b>	<b>684</b>	<b>1152</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
Общее количество консультаций не более 100 час. на группу										<b>Дисциплин и МДК</b>			<b>594</b>	<b>702</b>	<b>504</b>	<b>540</b>	<b>378</b>	<b>486</b>	<b>324</b>	<b>252</b>
										<b>Промежуточной аттестации</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
										<b>Учебной практики</b>			<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
										<b>Производственной практики</b>			<b>-</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>396</b>
										<b>Экзаменов</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
										<b>Зачетов</b>			<b>-</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>Государственная итоговая аттестация:</b>																				
выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена																				

### Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	19
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,8	32
		<b>Всего</b>	<b>51</b>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам:</b>	
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии и биологии
7	Информатики
<b>Кабинеты по профессиональному циклу:</b>	
8	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом



	производстве
9	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Товароведения продовольственных товаров
16	Технического оснащения и организации рабочего места
<b>Учебный кулинарный и кондитерский цех</b>	
<b>Спортивный комплекс:</b>	
17	Спортивный зал
18	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
19	Библиотека, читальный зал
20	Актный зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, (с изменениями от 29.06.2017г. и 10.11.2017г.) с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями от 18.08.2016г.), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014г.); Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);

Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не

относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины общие обязательные «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», (профильные); «Обществознание (вкл. экономку и право)» (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Этика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности".

7. Распределение обязательной и вариативной части программы

8. ООП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть - не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой лицеем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов Ворлдскиллс.

Вариативная часть составляет 720 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часов. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (январь 2017 г.) - «ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации период изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение

среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов (1440ч) при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

1. На усиление программ общепрофессиональных дисциплин (576 ч):
  - Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-66 ч.,
  - Основы товароведения продовольственных товаров-70 ч.,
  - Техническое оснащение и организация рабочего места-70 ч.,
  - Экономических и правовых основ профессиональной деятельности-64 ч.,
  - Основы калькуляции и учета - 24ч.,
  - Охрана труда - 2 ч.,
  - Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,
  - физическая культура - 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»-118ч.; «Организация обслуживания в ресторане»-48 ч., «Этика и психология профессиональной деятельности»-48 ч.

2. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (792ч):
  - на междисциплинарные курсы - 180 часа;
  - на учебную и производственную практику - 612 часов.
3. ГИА – 36 ч.

**9.** Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

**10.** Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

**11.** Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**12.** Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю может являться экзамен по модулю. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса учебного плана. За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

**13.** Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 3 недели, 4 семестр – ПМ. 02 – 3 нед., 5 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недель, ПМ 04 – 2 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 1 недели, ПМ.05 – 2 недели, 8 семестр - ПМ.05 – 3 недели. Производственная практика в объеме 39 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр ПМ.02 – 5 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 4 недели, 8 семестр - ПМ 05 - 11 недель.

**14.** Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### 3.2. Календарный учебный график

курс I	наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					Сводные данные по бюджету времени за 1 семестр сентябрь-декабрь	январь			февраль			март			апрель			май			июнь			сводные данные по бюджету времени за 2 семестр январь-июнь	сводные данные по бюджету времени за 1+2 семестр			
		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	14	21	28		4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3			10	17	24
		1	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	28						
	Русский язык		2		2		2		2		2		2							14		2		2		2		2		2		2		2		2					22	36			
	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2		30	2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2				42	72	
	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	2	2				52	82	
	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	4	4	4				46	76		
	История		2	2	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	56	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				44	100		
	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	4	2	34	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				38	72		
	Основы безопасности жизнедеятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2				38	72		
	Информатика		2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	4	34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				86	120	
	Химия		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	94	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	4	4	4	4	2	4	4	4	4	6			106	200
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	4	102																								0	102	
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	2	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									32	100	
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места		4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4		68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									34	102
	ОП.06 Охрана труда																		0	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2										38	38		
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		0	8	8	8	8	8	2																	34	34		
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		0																		2	2	2				70	70	
	УП.01 Учебная практика																		0												6	6	6			6	12	12	12	12			72	72	
	ПП.01 Производственная практика																		0																			12	36	24		72	72		

0 36 36 36 36 38 36 36 36 36 30 36 36 36 36 36 36 22 594 38 38 38 38 38 38 38 32 38 38 38 38 38 38 36 36 16 24 34 36 36 36 36 24 36 24 826 1420

#### 4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

##### Оборудование:

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-0,48М-ДШ	2 шт.
2	Плиты индукционные керамические	6 шт.
3	Набор дисков Robot Coupe 1946 CL25/R201/R301/R402	5 шт.
4	Слайсер Liloma MS 220 ST	1 шт.
5	Миксер Robot Coupe CMP 250 COMBI	1 шт.
6	Шкаф расстоечный GIERRE LIVE 09	1 шт.
7	Шкаф пекарский GIERRE BRIO BRG200A	1 шт.
8	Вытяжка вентиляционная комбинированная ВВ-0,5	2 шт.
9	Мясорубка Koncar MEM 12E	1 шт.
10	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-1	1 шт.
11	Кухонный процессор Robot Coupe CL 20	1 шт.
12	Куттер электрический R201e	1 шт.
13	Фритюрница настольная электрическая DF-6L	1 шт.
14	Миксер планетарный KITFORT	1 шт.
15	Миксеры ручные электрические	6 шт.
16	Блендеры погружные	6 шт.
17	Миксер производственный CMP250S	1 шт.
18	Посудомоечная машина KOMPA	1 шт.
19	Термопот	1 шт.
20	Шкаф холодильный	1 шт.

##### Инвентарь, инструменты, приспособления:

№ п/п	Наименование	Кол-во
-------	--------------	--------

1	Стеллаж для тарелок СКТК-2	2 шт.
2	Доска разделочная 270*150*15	20 шт.
3	Стол разделочный СРО 120*70	6 шт.
4	Стеллаж для стаканов СКСК-2710*410*1830	1 шт.
5	Тележка официантская ТОН-2	1шт.
6	Стеллаж СКК- 710*410*1830	2 шт.
7	Стол кондитерский 900*700*870мм	3 шт.
8	Лоток нержавеющей 32*22*2 см	10 шт.
9	Веселка 700мм	10 шт.
10	Вилка поварская	10 шт.
11	Гастроёмкость глубина 100	10 шт.
12	Гастроёмкость глубина 65	10 шт.
13	Гастроёмкость глубина 150	5 шт.
14	Гастроёмкость глубина 40	10 шт.
15	Грохот 7л. Д=300мм	2 шт.
16	Джиггер 20/40	5 шт.
17	Доска разделочная 700*300*40	20 шт.
18	Дуршлаг, Д=260 мм	5 шт.
19	Казан для плова	3 шт.
20	Кастрюля алюм. 1.0л	10 шт.
21	Кастрюля классика, 3.0л	10 шт.
22	Коврик резиновый 47*38	10 шт.
23	Ковш нержавеющей 1.0л	10 шт.
24	Кокотница 0,1 л	15 шт.
25	Ложка для мороженого PINTINOX 50мм	5 шт.
26	Ложка для снятия пены С-367	10 шт.
27	Ложка для спагетти «Европа» 385мм	5 шт.
28	Ложка разливная – половник 0,15л	20 шт.
29	Ложка разливная – половник 0,5 л	5 шт.
30	Ложка соусная 0,05; 0, 075	10 шт.



31	Лопатка для торта «Аромат», дл.240мм	5 шт.
32	Лопатка перфорированная	5 шт.
33	Лоток нержавеющей глубина 7 см	5 шт.
34	Мантоварка бл.	5 шт.
35	Мензурка ГОСТ1770-74, 1000мл, 100мл, 500мл	15 шт.
36	Мешок кондитерский, нейлон L 340мм	10 шт.
37	Миска нержавеющая Д=24	10 шт.
38	Миска нержавеющая Д=36	10 шт.
39	Насадка кондитерская в ассортименте (набор)	5 шт.
40	Набор ножей «Поварская тройка»	10 шт.
41	Нож для декоративной нарезки фруктов	10 шт.
42	Нож для зелени с двумя ручками	5 шт.
43	Нож для масла и сыра	2 шт.
44	Нож для пиццы зубчатый	5 шт.
45	Нож для пиццы роликовый	5 шт.
46	Нож для хлеба	5 шт.
47	Нож шпиговальный	3 шт.
48	Нож-тяпка для мяса	5 шт.
49	Поднос пластиковый с нескользящим покрытием А9-227	10 шт.
50	Подставка вращающаяся для украшения торта d=310мм	5 шт.
51	Подставка для столовых приборов 4 емкости	1 шт.
52	Риммер (соль-сахар-сок)	5 шт.
53	Сахарница с дозатором	2 шт.
54	Сито для муки Д=25см	10 шт.
55	Скалка буковая 500*40*40мм	5 шт.
56	Сковорода чугунная Д=200мм	10 шт.
57	Сотейник 7л	1 шт.
58	Супник 2,0л	3 шт.
59	Форма для пиццы 26-28 см, 32	10 шт.
60	Шейкер 0,5л; 0,7 л	5 шт.

61	Шумовка поварская Д=175мм	5 шт.
62	Щипцы для льда 170мм	3 шт.
63	Щипцы для пирожных 170 мм	2 шт.
64	Щипцы кондитерские универсальные	5 шт.
65	Щипцы-вилка	5 шт.
66	Щипцы-ложка	5 шт.
67	Щипцы-лопатка	5 шт.
68	Сковорода блинная Д=240мм	10 шт.
69	Ложка гарнирная поварская	5 шт.
70	Стакан 250мл «Глория»	20 шт.
71	Тарелки (в ассортименте)	50 шт.

## 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

*При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.*

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме \_\_\_\_\_ (устного опроса, тестирования, письменного экзамена).

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических

занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий<sup>2</sup> или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения \_\_\_\_\_.

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в \_\_\_\_\_ рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме дифференцированных зачетов, и/или экзаменов, назначаемой \_\_\_\_\_, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Контрольно – оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям приложены

## **5.2 Организация государственной итоговой аттестации**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПУГАЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии СПО **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок обучения 2020г-2024г



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СО «ППЛ»  
Е.Ю. Скопцова  
Приказ № 148 от «26» 08 2020г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; с приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; с приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569; с приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»; с приказом Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным стандартам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464»

Рассмотрено и согласовано  
на заседании методической комиссии  
Протокол № 1 от «26» 08 2020г.  
Председатель МК *Славская А.В.*

Одобрено педагогическим советом лицея  
Протокол № 1 от «26» августа 2020г.  
Председатель педагогического совета  
*Скопцова Е.Ю.* /Скопцова Е.Ю./

Составитель:  
Преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения ГБПОУ СО «Пугачевский  
политехнический лицей» Славская А.В.

Согласовано:  
Председатель Государственной экзаменационной комиссии, директор «Кафе №1»



*Гусева Л.К.* /Гусева Л.К./

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
2	Формы государственной итоговой аттестации	3
3	Сроки проведения государственной итоговой аттестации	4
4	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	4
5	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	5
6	Приложение А. Темы выпускных квалификационных работ	8
7	Приложение Б. Задания выпускной практической квалификационной работы	10
8	Приложение В. Список рекомендуемой литературы	12
9	Приложение Г. Требования к выпускной квалификационной работе	14
10	Приложение Д. Образец оформления титульного листа письменной экзаменационной работы	17
11	Приложение Е. Образец оформления задания на выполнение письменной экзаменационной работы	18
12	Приложение Ж. Образец отзыва на письменную экзаменационную работу	19
13	Приложение З. Критерии оценки выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	20

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным 09 декабря 2016 г. № 1569.

1.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

1.3 В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1.4 Программа государственной итоговой аттестации по профессии, требования к выпускной квалификационной работе (Приложение Г), а также критерии оценки выпускной квалификационной работы (Приложение Д), доводятся до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.5 Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

## **2. УСЛОВИЯ ДОПУСКА ОБУЧАЮЩИХСЯ К ГИА**

2.1 К ГИА допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2 Наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана)

2.3. Наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности

2.4. Наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной практики, ведомости, характеристики

2.5. Наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях

## **3. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

3.1 Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы (ПЭР)

3.2 В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

3.3 Темы письменной экзаменационной работы (Приложение А) разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов, мастерами производственного обучения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются методической комиссией

профессии «Повар, кондитер». При этом тематика письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3.4 Студенту предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы из перечня тем, предложенных программой ГИА, в том числе предложения своей тематики при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения

3.5 Выпускная практическая квалификационная работа проводится с целью определения уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по соответствующей профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п., выполняется выпускником самостоятельно.

3.6 Задания выпускной практической квалификационной работы составлены с учетом требований по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и содержат наиболее характерные виды работ для данной профессии. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже третьего разряда по профессиям «Повар», «Кондитер». (Приложение Б).

#### **4. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2 Дополнительные сроки проведения ГИА:

4.2.1 Для лиц, не проходивших ГИА:

- по уважительной причине – в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления;

- по неуважительной причине – не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

4.2.2 Для лиц, получивших на ГИА неудовлетворительную оценку не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

4.2.3 Для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившие положительное решение апелляционной комиссии – в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления.

4.3 Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

#### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

5.1 В целях проведения государственной итоговой аттестации обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК).

5.2 Основными функциями государственной экзаменационной комиссии является:

- определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании;

- разработка и подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, с учетом современных требований рынка труда.

5.3 Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников Учреждения, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.



5.4 Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

5.5 Председателем государственной экзаменационной комиссии Учреждения утверждается лицо, не работающее в Учреждении, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

5.6 Расписание проведения ГИА выпускников утверждается директором лица и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 1 месяц до начала работы ГЭК.

5.7 На заседания государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- Приказ директора Учреждения о допуске студентов к государственной (итоговой) аттестации;
- Выполненные письменные экзаменационные работы с письменным отзывом руководителя;
- Сведения об успеваемости обучающегося по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю профессии (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ППКРС (портфолио);
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ о составе ГЭК;
- Зачетные книжки студентов;

5.8 Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.9 Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем и секретарем комиссии.

5.10 Результаты защиты объявляются студентам в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов.

5.11 Решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся, защитившим ВКР оформляется приказом директора Учреждения.

5.12 По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете Учреждения. Отчет представляется Учредителю, в двухмесячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

5.13 В отчете отражается следующая информация:

- состав государственной экзаменационной комиссии;
- форма государственной итоговой аттестации;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной профессии;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке студентов по данной профессии;
- выводы и предложения.

5.14 Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

## **6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

6.1 Допуск студентов к государственной итоговой аттестации.

6.1.1 К ГИА по приказу директора допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

6.1.2 Закрепление тем ВКР, за студентами с указанием руководителей, оформляется приказом директора лица не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА.

6.1.3 По утвержденным и закрепленным за каждым обучающимся темам письменных экзаменационных работ руководители разрабатывают задания для каждого обучающегося. Задание выдается студенту не позднее, чем за 3 месяца до ГИА.

6.1.4 Основные функции руководителя письменной экзаменационной работы: разработка индивидуального задания письменной экзаменационной работы; консультирование по выполнению письменной экзаменационной работы; оказание помощи студенту в подборе литературы (Приложение В); контроль, за ходом выполнения письменной экзаменационной работы; подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

6.1.5 Содержание, структура, оформление ВКР (письменная экзаменационная работа) регламентируются требованиями к ВКР (Приложение Г).

6.1.6 Руководителем выпускных практических квалификационных работ в каждой группе назначается мастер производственного обучения.

6.1.7 Контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет председатель соответствующей предметной цикловой комиссии. Общий контроль за ходом подготовки ГИА осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

## 6.2 Процедура проведения ГИА.

6.2.1 Выпускная практическая квалификационная работа по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер выполняется в учебной лаборатории. Студентам сообщается порядок и условия выполнения работы. Перед выполнением выпускной практической квалификационной работы студент должен предоставить в ГЭК разработанные технологические карты блюд по каждому модулю.

6.2.2 В ходе выполнения работы выпускник должен продемонстрировать владение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа состоит из двух модулей, которые содержат наиболее характерные виды работ по профессии повар и кондитер. (Содержание заданий представлено в Приложении Б)

6.2.3 Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии экзаменационной комиссии, которая оценивает, как сам процесс выполнения работы, так и его результат (Презентация готового изделия).

**Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы подразделяются на объективные (измеримые) и субъективные (мнение):**

### **Объективные критерии оценивания работы:**

- соответствие форменной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### **Субъективные критерии оценивания работы:**

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

### **Объективные критерии оценивания результата работы(Презентация):**

- время подачи;
- температура подачи;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

## **Субъективные критерии оценивания результата работы(Презентация):**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- текстура каждого компонента в отдельности;
- вкус отдельных компонентов;
- общая гармония вкуса и аромата.

6.2.4 Результаты выпускной практической работы по освоению профессиональных модулей оцениваются в баллах, которые установлены по каждому критерию (Приложение 3) и переводятся в отметки по пятибалльной системе оценивания:

### **Шкала перевода баллов в пятибалльную систему оценивания:**

- «5» - получают обучающиеся, набравшие 100 – 85 баллов;
- «4» - ставится в том случае, если количество баллов составляет 85 – 60;
- «3» - соответствует работа, содержащая 60 – 45 баллов;
- «2» - ставится в том случае, если количество баллов составляет менее 45.

6.2.5 Защита письменной экзаменационной работы. На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 25 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы студента и заключительное слово студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя письменной экзаменационной работы, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время защиты ВКР студент может использовать: составленный ранее доклад или тезисы своего выступления; презентацию, выполненную в программе PowerPoint.

6.3 Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.4 Члены ГЭК могут задавать студенту вопросы практического и теоретического характера, относящиеся к содержанию ВКР.

6.5 Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

6.6 Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

6.7 На основании протокола решения государственной экзаменационной комиссии по результатам государственной итоговой аттестации издается приказ директора Учреждения о присвоении выпускникам соответствующей квалификации и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании.

6.8 Обучающемуся, имеющему оценки «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин и профессиональных модулей, практик учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам, профессиональным модулям, практикам, прошедшему все установленные виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

6.9 Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию, или показавшие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию, в соответствии с порядком, предусмотренным Положением о государственной итоговой аттестации государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Пугачевский политехнический лицей».

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ  
ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ**

**(Повар)**

1. Процесс приготовления борща сибирского.
2. Процесс приготовления борща летнего.
3. Процесс приготовления рассольника петербургского.
4. Процесс приготовления солянки домашней.
5. Процесс приготовления супа картофельного с бобовыми.
6. Процесс приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками.
7. Процесс приготовления окрошки сборной мясной.
8. Процесс приготовления супа – лапши домашней.
9. Процесс приготовления щей зеленых.
10. Процесс приготовления бульона прозрачного с пельменями.
11. Процесс приготовления борща украинского, пампушек с чесноком.
12. Процесс приготовления борща флотского.
13. Процесс приготовления супа-пюре из птицы.
14. Процесс приготовления вареников с творогом со сметаной.
15. Процесс приготовления винегрета овощного.
16. Процесс приготовления голубцов овощных, соуса сметанного с томатом.
17. Процесс приготовления голубцов овощных, соуса томатного.
18. Процесс приготовления запеканки морковной, соуса сметанного.
19. Процесс приготовления рыбы жареной под маринадом.
20. Процесс приготовления зраз картофельных, соуса томатного.
21. Процесс приготовления салата – коктейля с ветчиной и сыром.
22. Процесс приготовления котлет рисовых с морковью, с соусом молочным.
23. Процесс приготовления лапшевника со сметанным соусом.
24. Процесс приготовления плова сладкого.
25. Процесс приготовления рагу овощного, соуса томатного.
26. Процесс приготовления рулета картофельного с овощами, соуса томатного.
27. Процесс приготовления рыбы, тушеной в томате с овощами.
28. Процесс приготовления творожной запеканки.
29. Процесс приготовления салата «Столичный».
30. Процесс приготовления салата мясного.
31. Процесс приготовления сырников из творога со сметаной.
32. Процесс приготовления фасоли в томатном соусе.
33. Процесс приготовления шницеля капустного со сметаной.
34. Процесс приготовления жульена из птицы.
35. Процесс приготовления винегрета с сельдью.
36. Процесс приготовления биточков по-казацки.
37. Процесс приготовления котлет по – киевски со сложным гарниром.
38. Процесс приготовления бифштекса рубленого с луком фри, картофеля жареного.
39. Процесс приготовления зраз донских.
40. Процесс приготовления бифштекса рубленого с яйцом, картофеля жареного.
41. Процесс приготовления биточков рубленых из птицы с картофельным пюре, соуса белого.
42. Процесс приготовления говядины, тушеной в кисло-сладком соусе, картофеля жареного.
43. Процесс приготовления колбасок по – кубански.
43. Процесс приготовления говядины, тушеной с черносливом, картофеля жареного.
44. Процесс приготовления заливного из мяса.

45. Процесс приготовления котлет из филе птицы, фаршированных печенью со сложным гарниром.
46. Процесс приготовления омлета, фаршированного мясными продуктами.
47. Процесс приготовления голубцов с мясом и рисом.
48. Процесс приготовления пельменей рыбных, запеченных в горшочке.
49. Процесс приготовления лангета со сложным гарниром.
50. Процесс приготовления мяса шпигованного.
51. Процесс приготовления мясных рулетиков, фаршированных яблоками и черносливом с кашей рисовой рассыпчатой.
52. Процесс приготовления закуски ово – лакто.
53. Процесс приготовления котлет крестьянских с грибами, с картофелем отварным.
53. Процесс приготовления говядины, фаршированной грибами с картофелем жареным из отварного.
54. Процесс приготовления котлет «Пожарских» со сложным гарниром.
55. Процесс приготовления зраз рубленых с картошкой и петрушкой фри.
56. Процесс приготовления чахохбили.
57. Процесс приготовления эскалопа с помидорами, картофеля жареного.
58. Процесс приготовления рыбы в тесте, соуса майонез с корнишонами.
59. Процесс приготовления азу.
60. Процесс приготовления бефстроганов с картофелем, жареным из отварного.
61. Процесс приготовления заливного из рыбы.
62. Процесс я приготовления зраз отбивных с картофелем жареным, соуса красного.
63. Процесс приготовления котлеты натуральной из филе птицы под соусом паровым с грибами.
64. Процесс приготовления оладий из печени с картофельным пюре.
65. Процесс приготовления омлета, фаршированного мясными продуктами.
66. Процесс приготовления печени по-строгановски, картофеля жареного из отварного.
67. Процесс приготовления пудинга из творога, соуса молочного сладкого.
68. Процесс приготовления ромштекса со сложным гарниром.
69. Процесс приготовления рулета рыбного с картофельным пюре, соуса томатного.
70. Процесс приготовления рыбы в тесте, соуса майонез с корнишонами.
71. Процесс приготовления рыбы, жареной во фритюре, картофеля жареного из отварного, соуса майонез.
72. Процесс приготовления салата мясного.
65. Процесс приготовления шницеля натурального со сложным гарниром.
66. Процесс приготовления шницеля рубленого с жареным картофелем.
67. Процесс приготовления эскалопа с помидорами, картофеля жареного.
68. Процесс приготовления стейка с картофелем «фри» и морковным пюре, с соусом беарнез.
69. Процесс приготовления пудинга манного с яблочным соусом.
70. Процесс приготовления запеканки творожной с изюмом, с клюквенным соусом.

### **(Кондитер)**

1. Процесс приготовления «Ромовой бабы»
2. Процесс приготовления пирожного «Картошка» обсыпная.
3. Процесс приготовления торта морковный.
4. Процесс приготовления торта «Птичье молоко».
5. Процесс приготовления пирожного песочно – миндального.
6. Процесс приготовления пирожного «Корзиночка» с масляным кремом.
7. Процесс приготовления пирожного «Эклер»
8. Процесс приготовления торта «Сказка».
9. Процесс приготовления торта «Прага».
10. Процесс приготовления торта песочного сливочным кремом

11. Процесс приготовления десерта «Тирамису».
12. Процесс приготовления пирожного «Трубочка» с белковым кремом.
13. Процесс приготовления десерта «Павлова».
14. Процесс приготовления торта «Ореховый».
15. Процесс приготовления торта «Свадебный».
16. Процесс приготовления торта «Паутинка».
17. Процесс приготовления торта «Полет».
18. Процесс приготовления пирожного «Эклер» с кремом «Шарлотт».
19. Процесс приготовления печенья «Меренги».
20. Процесс приготовления пирожного «Творожное кольцо»
21. Процесс приготовления коржика «Молочного»
22. Процесс приготовления торта «Наполеон»
23. Процесс приготовления торта «Медовик»
24. Процесс приготовления печенья «Курабье».
25. Процесс приготовления кекса творожного
26. Процесс приготовления пирожного «Муравейник».
27. Процесс приготовления печенья песочного с кунжутом
28. Процесс приготовления печенья творожного из песочного теста
29. Процесс приготовления торта «Сюрприз».
30. Процесс приготовления торта «Листопад».
31. Процесс приготовления трубочки вафельной с начинкой.
32. Процесс приготовления рулета бисквитного
33. Процесс приготовления коврижки медовой
34. Процесс приготовления язычков слоеных
35. Процесс приготовления профитролей с белковым кремом
36. Процесс приготовления кекса творожного
37. Процесс приготовления яблок в слойке
38. Процесс приготовления булочки «Российской»
39. Процесс приготовления круассанов
40. Процесс приготовления пирога «Московского»
41. Процесс приготовления булочки «Бришь»
42. Процесс приготовления пирожного заварного с масляным кремом
43. Процесс приготовления торта «Графские развалины»
44. Процесс приготовления расстегаев с рисом и грибами
45. Процесс приготовления пирожков с капустой
46. Процесс приготовления пирожков с яблоками
47. Процесс приготовления пирожков с мясом
48. Процесс приготовления ватрушки с творогом
49. Процесс приготовления пирога «Невский»
50. Процесс приготовления пирога «Лакомка»
51. Процесс приготовления ватрушки венгерской
52. Процесс приготовления пирога слоеного с повидлом
53. Процесс приготовления сочней с творогом
54. Процесс приготовления печенья с творогом
55. Процесс приготовления полоски песочной с повидлом
56. Процесс приготовления рожка песочного с маком
57. Процесс приготовления печенья нарезного
58. Процесс приготовления кекса орехового
59. Процесс приготовления рулета фруктового
60. Процесс приготовления печенья «Ленинградское»

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ**

## ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

### (Повар)

1. Борщ сибирский.
2. Борщ летний.
3. Рассольник петербургский.
4. Солянка домашняя.
5. Суп картофельный с бобовыми.
6. Суп картофельный с мясными фрикадельками.
7. Окрошка сборная мясная.
8. Суп – лапши домашняя.
9. Щи зеленые.
10. Бульон прозрачный с пельменями.
11. Борщ украинский, пампушки с чесноком.
12. Борщ флотский.
13. Суп-пюре из птицы.
14. Вареники с творогом со сметаной.
15. Винегрет овощной.
16. Голубцы овощные, соус сметанный с томатом.
17. Голубцы овощные, соус томатный.
18. Запеканка морковная, соуса сметанный.
19. Рыба жареная под маринадом.
20. Зразы картофельные, соус томатный.
21. Салат – коктейль с ветчиной и сыром.
22. Котлеты рисовые с морковью, соус молочный.
23. Лапшевник со сметанным соусом.
24. Плов сладкий.
25. Рагу овощное, соус томатный.
26. Рулет картофельный с овощами, соус томатный.
27. Рыба, тушенная в томате с овощами.
28. Творожная запеканка.
29. Салат «Столичный».
30. Салат мясной.
31. Сырники из творога со сметаной.
32. Фасоль в томатном соусе.
33. Шницель капустный со сметаной.
34. Жульен из птицы.
35. Винегрет с сельдью.
36. Биточки по-казацки.
37. Котлета по – киевски со сложным гарниром.
38. Бифштекс рубленый с луком фри, картофель жареный.
39. Зразы донские.
40. Бифштекс рубленый с яйцом, картофель жареный.
41. Биточки рубленые из птицы с картофельным пюре, соус белый.
42. Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе, картофель жареный.
43. Колбаски по – кубански.
43. Говядина, тушенная с черносливом, картофель жареный.
44. Заливное из мяса.
45. Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью со сложным гарниром.
46. Омлет, фаршированный мясными продуктами.
47. Голубцы с мясом и рисом.
48. Пельмени рыбные, запеченные в горшочке.

49. Лангет со сложным гарниром.
50. Мясо шпигованное.
51. Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом с кашей рисовой рассыпчатой.
52. Закуска ово – лакто.
53. Котлеты крестьянские с грибами, картофель отварной.
53. Говядина, фаршированная грибами с картофелем жареным из отварного.
54. Котлеты «Пожарские» со сложным гарниром.
55. Зразы рубленые с картошкой и петрушкой фри.
56. Чахохбили.
57. Эскалоп с помидорами, картофель жареный.
58. Рыбв в тесте, соус майонез с корнионами.
59. Азу.
60. Бефстроганов с картофелем, жаренным из отварного.
61. Заливное из рыбы.
62. Зразы отбивные с картофелем жаренным, соус красный.
63. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами.
64. Оладьи из печени с картофельным пюре.
65. Омлет, фаршированный мясными продуктами.
66. Печень по-строгановски, картофель жареный из отварного.
67. Пудинг из творога, соус молочный сладкий.
68. Ромштекс со сложным гарниром.
69. Рулет рыбный с картофельным пюре, соус томатный.
70. Рыба в тесте, соус майонез с корнионами.
71. Рыба, жареная во фритюре, картофель жареный из отварного, соус майонез.
72. Салат мясной.
65. Шницель натуральный со сложным гарниром.
66. Шницель рубленый с жареным картофелем.
67. Эскалоп с помидорами, картофель жареный.
68. Стейк с картофелем «фри» и морковным пюре, соус беарнез.
69. Пудинг манный с яблочным соусом.
70. Запеканка творожная с изюмом, клюквенный соус.

### **(Кондитер)**

1. «Ромовая баба»
2. Пирожное «Картошка» обсыпная.
3. Торт морковный.
4. Торт «Птичье молоко».
5. Пирожное песочно – миндальное.
6. Пирожное «Корзиночка» с масляным кремом.
7. Пирожное «Эклер»
8. Торт «Сказка».
9. Торт «Прага».
10. Торт песочный со сливочным кремом
11. Десерт «Тирамису».
12. Пирожное «Трубочка» с белковым кремом.
13. Десерт «Павлова».
14. Торт «Ореховый».
15. Торт «Свадебный».
16. Торт «Паутинка».
17. Торт «Полет».
18. Пирожное «Эклер» с кремом «Шарлотт».



19. Печенье «Меренги».
20. Пирожное «Творожное кольцо»
21. Коржик «Молочный»
22. Торт «Наполеон»
23. Торт «Медовик»
24. Печенье «Курабье».
25. Кекс творожный
26. Пирожное «Муравейник».
27. Печенье песочное с кунжутом
28. Печенье творожное из песочного теста
29. Торт «Сюрприз».
30. Торт «Листопад».
31. Трубочка вафельная с начинкой.
32. Рулет бисквитный
33. Коврижка медовая
34. Язычки слоеные
35. Профитроли с белковым кремом
36. Кекс творожный
37. Яблоко в слойке
38. Булочка «Российская»
39. Круассаны
40. Пирог «Московский»
41. Булочка «Бриошь»
42. Пирожное заварное с масляным кремом
43. Торт «Графские развалины»
44. Расстегаи с рисом и грибами
45. Пирожки с капустой
46. Пирожки с яблоками
47. Пирожки с мясом
48. Ватрушка с творогом
49. Пирог «Невский»
50. Пирог «Лакомка»
51. Ватрушка венгерская
52. Пирог слоеный с повидлом
53. Сочни с творогом
54. Печенье с творогом
55. Полоска песочная с повидлом
56. Рожок песочный с маком
57. Печенье нарезное
58. Кекс ореховый
59. Рулет фруктовый
60. Печенье «Ленинградское»

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

**Основные источники:**

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места, Москва, «Академия», 2018г. (ТОП 50)
2. М.В. Елифанова, Товароведение продовольственных товаров, Москва, «Академия», 2018г. (ТОП 50)
3. Т.А. Качурина, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Москва, «Академия», 2018г. (ТОП 50)
4. С.В. Ермилова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва, «Академия», 2018г. (ТОП 50)
5. И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, Практикум, Москва, «Академия», 2018г. (ТОП 50)
6. Н.А. Анфимова, Кулинария, Москва «Академия», 2012г.
7. Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва «Академия», 2012г.
8. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва «Академия», 2012г.
9. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов, Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, Москва «Академия», 2012г.
10. Л.В. Мармузова, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, Москва «Академия», 2012г.
11. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, Москва «Академия», 2012г.

**Электронные учебники:**

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О., Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, Издательство «Юрайт», 2019г.

**Дополнительные источники:**

1. Г.Г. Лутошкина, Гигиена и санитария общественного питания, Москва «Академия», 2012г.
2. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Основы технологии производства продукции общественного питания, Москва, «Академия», 2008г.
- 3.Н.И. Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум- Москва. «академия» 2011г.-240с.
4. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Первичная обработка продуктов, Москва, «Академия», 2008г.
5. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, Москва «Академия», 2012г.
6. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Супы, Москва, «Академия», 2008г.
7. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Соусы, Москва, «Академия», 2009г.
8. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Блюда из рыбы и морепродуктов, Москва, «Академия», 2008г.
9. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Блюда из мяса, Москва, «Академия», 2008г.
10. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Холодные блюда и закуски, Москва, «Академия», 2008г.
11. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки, Москва, «Академия», 2009г.
12. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Изделия из теста, Москва, «Академия», 2013г.
13. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, Торты, пирожные и десерты, Москва, «Академия», 2013г.
14. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, Москва, «Академия», 2008г.
15. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста, Москва, «Академия», 2009г.

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
17. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Москва, «Академия», 2012г.
18. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
19. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
20. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
21. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
22. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

***Отечественные журналы:***

1. «Школа гастронома»;
2. «Гастроном»;
3. «Смак»;
4. «Хлебосол»

***Интернет-ресурсы:***

Кулинарный портал: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>,  
Азбука кулинарии: <http://abc-cooking.ru/>;  
Кулинарная энциклопедия: <http://supercook.ru/>;  
Главный портал индустрии гостеприимства и питания: <http://www.horeca.ru>;  
<http://kulivedia.ru/>;  
[www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/);

## Требования к выпускной квалификационной работе (письменная экзаменационная работа)

### Структура выполнения письменной экзаменационной работы

#### Титульный лист

Лист задание на письменную экзаменационную работу *(оформляет руководитель работы)*

Лист задание на практическую экзаменационную работу *(оформляет руководитель работы)*

Содержание *(составляет студент)*

#### Введение

*(Не нумеруется. Содержит краткое описание социальной значимости профессии, озвучивается тема письменной экзаменационной работы, ставятся цели, задачи, планируемые результаты, достижения)*

#### РАЗДЕЛ 1 *(повар)*

##### Технологическая часть:

##### 1. Характеристика блюда (кондитерского изделия):

1.1. *(Историческая справка - к какой национальной кухне относится, история блюда кондитерского изделия, в мире кулинарии о нем, специфика приготовления или обычаи и т.д.)*

1.2. *(Характеристика сырья, пищевая и энергетическая ценность блюда, подготовка сырья к производству, определение качественных характеристик сырья, отражается умение определять качество сырья органолептическим способом, товароведная характеристика сырья и т.д.)*

##### 2. Техническое оснащение и организация рабочего места.

###### 2.1.

###### 2.2. и т.д.

*(необходимо дать краткое описание организации рабочего места; оборудования и инвентаря, используемого для приготовления блюда, кондитерского изделия; организация работы по охране труда (инструктажи), первая помощь при несчастных случаях на производстве, пожарная безопасность, требования безопасности на ПОП (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы; санитарные требования; условия и сроки хранения, реализации блюда, кондитерского изделия).*

##### 3. Технология приготовления блюда, кондитерского изделия:

###### 3.1.

###### 3.2.

###### 3.3 и т.д.

*(описывается поэтапная последовательность технологического процесса приготовления блюда, кондитерского изделия; например: Тема письменной экзаменационной работы: «Технология приготовления колбасок по – кубански со сложным гарниром. Технология приготовления пирожного заварного с белковым кремом»*

##### 3. Технология приготовления колбасок по – кубански со сложным гарниром:

###### 3.1. Подготовка полуфабриката

###### 3.2. Приготовление фарша

###### 3.3. Формование изделия, режим тепловой обработки

###### 3.4. Приготовление гарнира

###### 3.5. Приготовление соуса

###### 3.6. Оформление и подача блюда

##### 4. Расчетная часть:

4.1. Расчет сырья на одну порцию блюда, изделия *(название блюда, кондитерского изделия)*

4.2. Возможные причины брака (дефектов), способы их предупреждения (устранения)

*(В расчетной части отображается таблица расчетов закладки сырья на одну порцию в граммах или килограммах, которую экзаменуемый должен представить членам аттестационной комиссии для оценивания на практической квалификационной работе. Так же, в этом разделе указываются в виде таблицы или в любой другой форме наглядно возможные причины брака при приготовлении этого блюда или кондитерского изделия и меры их предупреждения или устранения)*

## **РАЗДЕЛ 2 (кондитер)**

*(Оформляется идентично плану РАЗДЕЛА 1)*

### **Заключение**

*(Не нумеруется. Подводится итог выполненной работы, отображаются выводы, полученные результаты, исходя из поставленных целей и задач во введении)*

### **9. Список используемой литературы**

*(В письменной экзаменационной работе приводится список используемой литературы. В него включаются все источники информации, которую студент использовал при выполнении письменной экзаменационной работы. В начале списка указываются основные источники, затем дополнительные, а также периодическая печать в алфавитном порядке)*

### **10. Приложения**

*(Помещают после списка используемой литературы. В правом верхнем углу пишется слово*

*«Приложение» и обозначают арабской цифрой нумерацию*

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

и т.д.

*В приложении можно отображать технологические схемы, таблицы, графики, иллюстрации и т.д.)*

### **Заключение о выполнении письменной экзаменационной работы**

*(заполняется руководителем работы)*

### **Заключение о выполнении практической квалификационной работы**

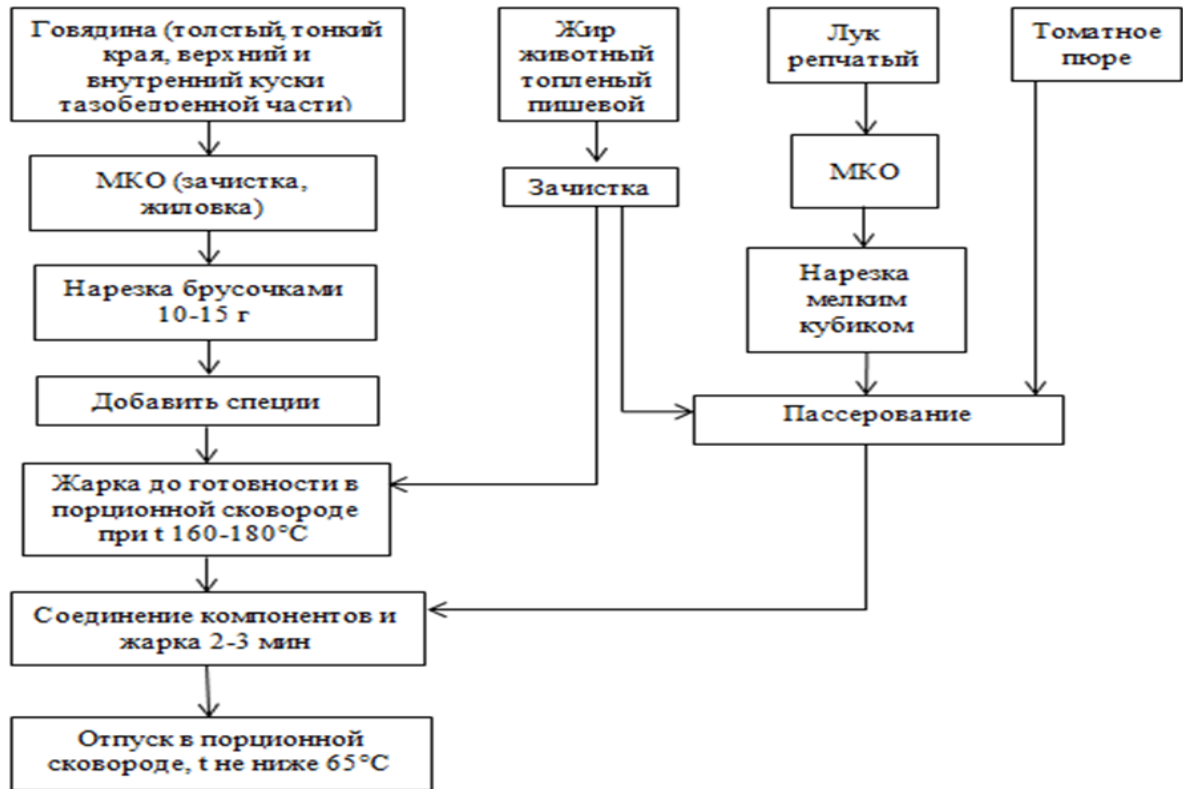
*(заполняется руководителем работы)*

**Примечание:** при выполнении письменной экзаменационной работы необходимо помнить, что общее количество материала при раскрытии темы должно быть не менее 20 страниц, не включая раздел **Приложения**

Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

*Например:*

Технологическая схема приготовления блюда «Поджарка»



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПУГАЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

**43.01.09 «Повар, кондитер»**  
(код, наименование профессии)

К защите допущена  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /М.Т. Сунчалаяев/

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОКРОШКИ СБОРНОЙ МЯСНОЙ.  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНЕЙ С ТВОРОГОМ.

Выпускник: \_\_\_\_\_ Лобанова Оксана Николаевна \_\_\_\_\_ Группа № 34  
(Ф.И.О. выпускника)

Срок обучения: 01.09.2018 – 31.01.2022 гг.

Работа выполнена: \_\_\_\_\_  
(подпись выпускника)

Руководитель работы: \_\_\_\_\_ /Славская А.В./ \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись, Ф.И.О.)

Председатель  
методической комиссии: \_\_\_\_\_ /Славская А.В./ \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись, Ф.И.О.)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПУГАЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

**Рассмотрено**

на заседании методической комиссии  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

**Утверждаю**

зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Т. Сунчалаяев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задание**

**на письменную экзаменационную работу**

выдано студентке (у) 3 курса 34 группы:

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Утверждено приказом директора № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Письменная экзаменационная работа содержит следующие разделы:

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

Дата выдачи задания: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи письменной экзаменационной работы: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял(а) : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Руководитель работы: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



**ОТЗЫВ**  
**о выполнении письменной экзаменационной работы**

Студента (ки) \_\_\_\_\_

Группа № 34

Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Тема задания \_\_\_\_\_

Соответствие задания по объёму и степени разработки основных разделов письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

Положительные стороны работы \_\_\_\_\_

Недостатки в пояснительной записке и её оформление \_\_\_\_\_

Характеристика графической (творческой) части работы (приложения) \_\_\_\_\_

Степень самостоятельности студента при разработке вопросов темы \_\_\_\_\_

Оценка работы руководителем \_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность. При защите работы студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала.

Оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы. Допущены незначительные неточности в расчетах расхода сырья, технологической схеме приготовления изделия.

Оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе. Допущены неточности в расчетах расхода сырья, технологической схеме приготовления изделия.

Оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки при освещении темы, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Допущено более 3 ошибок в расчетах расхода сырья, технологическая схема приготовления изделия не соответствует технологии приготовления блюда (изделия).

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Результаты выпускной практической работы по освоению профессиональных модулей оцениваются в баллах и переводятся в отметки по пятибалльной системе оценивания.

Шкала перевода баллов в пятибалльную систему оценивания:

- «5» - получают обучающиеся, набравшие 100 – 85 баллов;
- «4» - ставится в том случае, если количество баллов составляет 85 – 60;
- «3» - соответствует работа, содержащая 60 – 45 баллов;
- «2» - ставится в том случае, если количество баллов составляет менее 45.

#### **Объективные критерии оценивания работы:**

- соответствие форменной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### **Субъективные критерии оценивания работы:**

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

**Объективные критерии оценивания результата работы(презентация):**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие компонентов из чёрного ящика;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

**Субъективные критерии оценивания результата работы(презентация):**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- текстура каждого компонента в отдельности;
- вкус отдельных компонентов;
- общая гармония вкуса и аромата.

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Эксперт \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

MIN- MAX баллов	Перечень субъективных аспектов	Ф.И.О студента									
1-5	Кулинарные навыки – приготовление и оформление										
1-5	Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль										
1-5	Навыки работы с ножом – приготовление, эффективность, двойной контроль										
<b>ИТОГО</b>											

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Эксперт \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

MIN- MAX баллов	Перечень объективных аспектов	Ф.И.О. студента									
1-3	Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;										
1-3	Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками)										
1-3	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок										
1-3	Расточительность										
1-3	Брак										
<b>ИТОГО</b>											

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ (ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ)**

Эксперт \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

MIN -	Перечень объективных аспектов	Ф.И.О. студента
-------	-------------------------------	-----------------



