

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБОУ СПО «СПК»

Н.Н.Лазаренко

«19» сентября 2015г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ОГБОУ СПО «СПК»
по профессии 260807.01 (19.01.17)
«ПОВАР, КОНДИТЕР»**

(базовой подготовки)

Северск – 2015

Программа Государственной (итоговой) аттестации разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии начального профессионального образования «260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер»; Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж».

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Томской области «Северский промышленный колледж» (ОГБОУ СПО «СПК»).

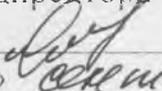
Представитель организации согласовавшей программу:

Председатель Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)
Главный технолог
ООО «Комбинат школьного питания»  Т.Г. Симогаева
(по приказу)

Рассмотрено на заседании
кафедры общественного питания
Протокол № 1 от «10» сентября 2015 г.
Заведующий кафедрой  Г.В. Бурмистрова

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НиУМР ОГБОУ СПО «СПК»

 Г. В. Скорик
«15» сентября 2015 г.

1.Целью государственной итоговой аттестации Г(И)А является определение соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии «**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**» требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

2.Настоящая программа Г(И)А выпускников ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж» по профессии «**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**» начального профессионального образования разработана на основании Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников по образовательным программам учреждений среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников ОГБОУ СПО СПК от 05.12. 2013г.

3. В программе отражены требования к содержанию, оценочным средствам, технологии и организации проведения Государственной итоговой аттестации по профессии «**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**» начального профессионального образования.

4.Форма Г(И)А – защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР).

5. Программа Г(И)А на 2015год разработана кафедрой общественного питания. После утверждения директором ОГБОУ СПО «СПК» программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной (итоговой) аттестации.

6. Допуск студентов к Г(И)А объявляется приказом директора по ОГБОУ СПО «СПК». Необходимым условием допуска к Государственной (итоговой) аттестации является освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии «**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**».

7. Объем времени на подготовку и проведение государственной (итоговой) аттестации: на подготовку письменной экзаменационной работы отведено 2 недели (14-26.12.2015), на защиту- 1неделя (18.01.2016 – 23.01.2016).

8. Срок проведения защиты ВКР (ПЭР) – с 18.01.2016г. по 23.01. 2016 г.

9. Материалы, представляемые колледжем на защиту ВКР (письменной экзаменационной работы):

Для проведения ГИА необходимы следующие документы:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт профессии «**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**» начального профессионального образования;

- программа Государственной (итоговой) аттестации;

- приказ директора о создании Государственной экзаменационной комиссии для проведения Г(И)А;

- приказ директора о допуске студентов к Государственной (итоговой) аттестации;

- сведения об успеваемости студентов, составленные в соответствии с действующей инструкцией о порядке ведения, заполнения и выдачи государственных документов о среднем (начальном) профессиональном образовании;

- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии;

- приказ о закреплении за выпускниками тем выпускных квалификационных работ;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения программы производственной практики, наряды на выполнение ВКР, протоколы проведения практических квалификационных работ.

10 Организационные условия выполнения работы

10.1 Условия подготовки выпускной квалификационной работы (ПЭР):

10.1.1 Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) разрабатываются преподавателями кафедры общественного питания ОГБОУ СПО «СПК». Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу по профессии **«260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер»**. Студентам предоставляется право выбора темы ВКР. Студент в праве сам предложить тему при условии обоснования целесообразности её разработки. Темы рассматриваются на заседании кафедры, и являются частью настоящей Программы (**Приложение А**).

10.1.2 Зав. кафедрой совместно с учебным отделением за один месяц до производственной практики представляют на подпись директору колледжа приказ о закреплении за выпускниками и назначении руководителей ВКР.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты из числа преподавателей ОГБОУ СПО «СПК» или сторонних специалистов по профилю профессии и соответствующей квалификации для консультирования по отдельным вопросам выпускной работы.

10.1.3 После утверждения Программы государственной итоговой аттестации выпускников по профессии **«260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер»** и тематики дипломных работ (**Приложение А**) руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания на выполнение письменной работы. Бланк индивидуального задания представлен в **Приложении Б**.

10.1.4 Индивидуальные задания рассматриваются на заседании кафедры общественного питания, подписываются руководителем работы, заведующим кафедрой, начальником учебного отделения и утверждаются заместителем директора по ПиУМР. Индивидуальные задания выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

10.1.5 При выдаче заданий на выполнение выпускной квалификационной работы руководитель информирует студентов о целях, задачах, структуре,

объеме работы, требованиях к оформлению, примерном распределении времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

10.1.6 Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с графиком, в котором отражаются этапы выполнения работы.

10.1.7 Консультирование (индивидуальное и групповое) осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием.

10.2 Требования к выпускной квалификационной работе

10.2.1 В своем составе ПЭР должна содержать:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- технологическую часть;
- ТБ и ОТ;
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список литературы;
- приложения.

10.2.2 Краткая характеристика элементов состава ВКР:

Титульный лист:

- полное название образовательного учреждения;
- наименование темы ВКР;
- наименование и код специальности;
- фамилию, имя, отчество и подпись выполнившего ее студента;
- должность, инициалы и подпись руководителя;
- место и год выполнения ВКР.

Задание на ВКР оформляется на специальном бланке, в котором приводится перечень вопросов, подлежащих разработке в соответствии с темой конкретной ВКР. Задание не включается в общую нумерацию страниц, номер страницы на листе задания не проставляется.

Содержание ВКР должно отвечать заданию на ВКР и включать в себя введение, наименование всех имеющихся в работе разделов, заключение, список литературы и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых каждая часть работы начинается в тексте.

Введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируются компоненты методологического аппарата: актуальность работы, проблема, цели и задачи, краткая характеристика структуры работы и др.

Основной текст ВКР состоит из 2-х разделов:

- технологическая часть, в которой содержатся рецептура блюда, технология приготовления, организация рабочего места, необходимое оборудование и инвентарь;
- ТБ и ОТ, в которой рассматриваются правила техники безопасности на рабочем месте при приготовлении блюда, а также основы охраны труда повара (кондитера).

В заключении формулируются выводы, в которых содержится ответы на каждую из поставленных задач. Заключение может содержать практические рекомендации по совершенствованию новых технологий в предприятиях общественного питания.

Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008; методическими рекомендациями, разработанными в колледже. Список литературы формируется по мере цитирования источников в тексте ВКР. Иные источники, не имеющие ссылки в тексте, в списке не допускаются.

Список литературы должен включать не менее 5 источников.

В приложении могут быть представлены конспекты занятий, иллюстративный материал. Возможно вынесение в приложение таблиц, графиков, схем, рисунков, перегружающих основной текст.

Презентации, сопровождающие защиту ВКР, являются обязательными и разрабатываются выпускниками с целью улучшения качества защиты.

Количество слайдов презентации не должен превышать 10, в слайдах не должны содержаться полные тексты докладов (допускаются в виде тезисов), слайды могут содержать дополнительные материалы, демонстрирующие кругозор докладчика по заданной теме, фотографии блюд по теме ВКР, иллюстративный материал, таблицы, графики, схемы.

10.2.2 Объем дипломной работы должен составлять 15 страниц машинописного текста.

10.3 Обсуждение и рецензирование выпускной квалификационной работы

10.3.1 Обсуждение выпускной квалификационной работы проводится на заседании кафедры общественного питания не позднее, чем за две недели до проведения процедуры защиты.

10.3.2 При обсуждении работ студент должен представить доклад; руководитель - дать характеристику деятельности студента по выполнению работы; преподаватели кафедры и студенты учебной группы могут принять участие в обсуждении работы. По итогам обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению качества работы.

10.3.3 После завершения работы руководитель составляет на неё отзыв, в котором дается характеристика ВКР в целом, её отдельных частей; определяется соответствие текста заданию по объему, содержанию и оформлению работы; отмечаются положительные стороны и недостатки работы; дается характеристика деятельности студента в процессе выполнения работы. Отзыв руководителя доводится до студента не позднее, чем за 3 дня до защиты.

10.3.4 ВКР может быть прорецензирована специалистами из числа предприятий общественного питания, преподавателей других образовательных организаций, имеющих соответствующее образование и квалификацию.

Решение о рецензировании ВКР, представляющей значительную теоретическую и/или практическую ценность выносится на заседании кафедры общественного питания.

10.3.5 Рецензия ВКР должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию;
- анализ и оценку качества выполнения разделов ВКР;
- оценку новизны работы, ее теоретической и/или практической значимости.

Образец рецензии ВКР представлен в **Приложении В**.

11 Организационные условия защиты выпускных квалификационных работ

11.1 Для проведения Г(И)А создается Государственная экзаменационная комиссия, её состав утверждается директором ОГБОУ СПО «СПК».

11.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 её состава. На защиту одной выпускной квалификационной работы отводится до 17 минут. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и должна включать следующие этапы: доклад студента (5-8 минут), ответы на вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии, чтение заключения о выполнении ВКР и производственной характеристики, чтение отзыва и рецензии. Возможны выступления руководителей дипломных работ и рецензентов, присутствующих на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

11.3 Обсуждение и выставление оценок проводится Государственной экзаменационной комиссией после завершения процедуры защиты ВКР всеми студентами группы в отсутствие защищающихся выпускников.

11.4 Критерии оценок

11.4.1 При определении итоговой оценки по результатам защиты выпускной квалификационной работы учитываются: практическая ценность работы, качество и оформление, доклад выпускника, презентация, ответы на вопросы, отзыв руководителя (Приложение Г), оценка рецензента (Приложение В) (при наличии рецензии). Оценка производится в соответствии с разработанными критериями оценки (Приложение Д).

11.4.2 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями (Приложение Д) и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

11.4.3 Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае возникновения спорной ситуации при выставлении итоговой оценки, мнение (голос) председателя Государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

11.4.4 Результаты защиты и присуждение квалификации объявляются выпускнику после обсуждения окончательных (итоговых) оценок защиты

выпускных квалификационных работ Государственной экзаменационной комиссией в день защиты.

11.4.6 Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. Целесообразность и срок повторной защиты определяется Государственной экзаменационной комиссией.

11.4.6 Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе отражается: тема работы, вопросы к выпускнику, итоговая оценка выпускной квалификационной работы; присуждение квалификации и особые мнения ГЭК. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

11.4.7 Заседание Государственной экзаменационной комиссии проводится в специально подготовленной аудитории, оборудованной мультимедийными средствами.

11.4.8 После окончания ГИИА председатель ГЭК составляет отчет о работе, в котором отражается характеристика уровня подготовки выпускников, положительные результаты и недостатки в подготовке студентов.

12. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании

12.1 Присвоение квалификации «повар, кондитер» и выдача документа о начальном профессиональном образовании осуществляется по решению ГЭК.

12.2 Лицам, не прошедшим Г(И)А, выдается справка об обучении, им предоставляется возможность пройти Государственную (итоговую) аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения Г(И)А впервые.

12.3 Порядок подачи и рассмотрения апелляций выпускниками, участвующими в Государственной (итоговой) аттестации, предусмотрен положением о порядке ГИИА выпускников ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж», утвержденного 05 декабря 2013г.

Приложение А (обязательное)

Компетентностный профиль выпускника профессии и примерная тематика ВКР 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»

Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Таблица 1 - Общие компетенции по профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Таблица 2 - Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции по профессии

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВИД01</i>	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
<i>ВИД 02</i>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<i>ВИД03</i>	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<i>ВИД04</i>	Приготовление блюд из рыбы
ПК4.1.	Производить механическую кулинарную обработку или подготовку рыбы с костным скелетом.
ПК4.2.	Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<i>ВПД05</i>	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1.	Производить механическую кулинарную обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<i>ВПД06</i>	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<i>ВПД07</i>	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
<i>ВПД08</i>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Примерные темы выпускных письменных квалификационных работ
(ПЭР) по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»**

«ПОВАР»

III разряд

	Наименование темы	ПМ	ПК
1.	Приготовление блюда Борщ цветный.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
2.	Приготовление блюда Вареники с картофелем.	ПМ 02	ПК 2.1; ПК 2.5.
3.	Приготовление блюда Вареники с творогом со сметаной.	ПМ 02	ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5.
4.	Приготовление блюда Винегрет овощной.	ПМ 06	ПК 6.2; ПК 1.1.
5.	Приготовление блюда Голубцы овощные, соус сметанный с томатом.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
6.	Приготовление блюда Голубцы овощные, соус томатный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
7.	Приготовление блюда Запеканка морковная, соус сметанный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
8.	Приготовление блюда Запеканка картофельная, соус грибной.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
9.	Приготовление блюда Зразы картофельные, соус томатный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
10.	Приготовление блюда Котлеты картофельные, соус грибной.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
11.	Приготовление блюда Котлеты картофельные, соус сметанный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
12.	Приготовление блюда Котлеты рисовые с морковью, соус молочный.	ПМ 02 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
13.	Приготовление блюда Крупеник гречневый, соус красный.	ПМ 02 ПМ 03	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
14.	Приготовление блюда Лапшевник со сметанным соусом.	ПМ 02 ПМ 03	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
15.	Приготовление блюда Минтай жареный с картофельным пюре.	ПМ 04 ПМ 01	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
16.	Приготовление блюда Шлов фруктовый.	ПМ 02	ПК 2.1; ПК 2.2.
17.	Приготовление блюда Рагу овощное, соус томатный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
18.	Приготовление блюда Рассольник петербургский.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1.
19.	Приготовление блюда Рулет картофельный с овощами, соус томатный.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
20.	Приготовление блюда Рыба, тушеная в томате с овощами.	ПМ 04 ПМ 01	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
21.	Приготовление блюда Солянка домашняя.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 5.1.
22.	Приготовление блюда Суп картофельный с бобовыми.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1.
23.	Приготовление блюда Суп картофельный со щавелем.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
24.	Приготовление блюда Суп крестьянский с крупой.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1.

25	Приготовление блюда Суп овощной.	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
26	Приготовление блюда Суп почтовой	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1.
27	Приготовление блюда Суп рисовый с мясом	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 5.1.
28	Приготовление блюда Суп-лапша домашняя с курицей	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 5.1.
29	Приготовление блюда Сырники из творога со сметаной	ПМ 02	ПК 2.1; ПК 2.4.
30	Приготовление блюда Фасоль в томатном соусе	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
31	Приготовление блюда Шницель капустный со сметаной	ПМ 01	ПК 1.1; ПК 1.2.
32	Приготовление блюда Иди из свежей капусты	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
33	Приготовление блюда Иди зеленые	ПМ 03	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.

IV разряд

1.	Приготовление блюда Азу.	ПМ 05 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
2.	Приготовление блюда Бефстроганов с картофелем, жареным из вареного.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
3.	Приготовление блюда Бигус из свинины.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
4.	Приготовление блюда Биточки по-казацки.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 2.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
5.	Приготовление блюда Биточки по-селянски.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 2.1; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
6.	Приготовление блюда Биточки мясные с картофельным пюре, соус сметанный с луком.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
7.	Приготовление блюда Биточки, рубленные из птицы с картофельным пюре, соус белый.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
8.	Приготовление блюда Биточки, рубленные из птицы с рисом, соус паровой.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
9.	Приготовление блюда Биточки рыбные, картофель жареный, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
10.	Приготовление блюда Бифштекс рубленный с луком фри, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.

11.	Приготовление блюда Бифштекс рубленый с яйцом, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ01 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.4.
12.	Приготовление блюда Борщ сибирский.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1..
13.	Приготовление блюда Борщ флотский.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1..
14.	Приготовление блюда Винегрет с сельдью.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
15.	Приготовление блюда Говядина, запеченная в луковом соусе.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
16.	Приготовление блюда Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
17.	Приготовление блюда Говядина, тушенная с черносливом, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
18.	Приготовление блюда Голубцы с мясом и рисом, соус сметанный с томатом.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
19.	Приготовление блюда Гуляш с гречкой.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
20.	Приготовление блюда Гуляш с картофельным пюре.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
21.	Приготовление блюда Жаркое по-домашнему.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
22.	Приготовление блюда Запеченное из мяса.	ПМ 06 ПМ 05	ПК 6.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1.
23.	Приготовление блюда Заливное из рыбы.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 1.1.
24.	Приготовление блюда Зразы отбивные с картофелем жареным, соус красный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
25.	Приготовление блюда Зразы отбивные, рис припущенный, соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
26.	Приготовление блюда Зразы рубленые с гречкой, соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
27.	Приготовление блюда Зразы рубленые с картофельным пюре, соус луковый.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
28.	Приготовление блюда Зразы рубленые с рисом, соус томатный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
29.	Приготовление блюда Зразы рыбные с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.

30.	Приготовление блюда Кальмары по-строгановски, картофель жареный из отварного.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
31.	Приготовление блюда Котлета мясная с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
32.	Приготовление блюда Котлета мясная с гречкой. соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
33.	Приготовление блюда Котлета мясная с тушеной капустой. соус томатный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
34.	Приготовление блюда Котлета мясная. рис припущенный, соус сметанный с томатом.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
35.	Приготовление блюда Котлета натуральная рубленая, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
36.	Приготовление блюда Котлета особая из кур с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
37.	Приготовление блюда Котлета рубленая из курицы, рис припущенный. соус паровой.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
38.	Приготовление блюда Котлета рубленая из птицы. с картофельным пюре. соус сметанный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
39.	Приготовление блюда Курица отварная с картофельным пюре. соус белый с яйцом.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
40.	Приготовление блюда Курица отварная с рисом. соус паровой.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
41.	Приготовление блюда Макароны с мясом. соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
42.	Приготовление блюда Мясо духовое.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
43.	Приготовление блюда Мясо жареное с соусом петрушка, картофель, жареный из вареного.	ПМ 05 ПМ01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
44.	Приготовление блюда Мясо шпигованное, с картофельным пюре. соус красный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
45.	Приготовление блюда Окрошка мясная на квасе.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1..
46.	Приготовление блюда Окрошка сборная мясная.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1..
47.	Приготовление блюда Оладьи из печени с картофельным пюре.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1.
48.	Приготовление блюда Пельмени с	ПМ 02	ПК 2.1; ПК 2.5; ПК 5.1.

	мясом, со сметаной.		
49.	Приготовление блюда Перец фаршированный мясом с рисом, соус сметанный с томатом.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
50.	Приготовление блюда Перец фаршированный мясом с рисом, соус томатный с овощами.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
51.	Приготовление блюда Перец фаршированный овощами, соус сметанный с томатом.	ПМ 01 ПМ 03	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
52.	Приготовление блюда Печень в сметанном соусе с гречкой.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
53.	Приготовление блюда Печень в красном соусе с жареным картофелем.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
54.	Приготовление блюда Печень жареная с гречкой и луком.	ПМ 05 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2.
55.	Приготовление блюда Печень жареная с картофельным пюре и луком.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
56.	Приготовление блюда Печень по-строгановски, картофель, жаренный из вареного.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
57.	Приготовление блюда Плов из баранины.	ПМ 05 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2.
58.	Приготовление блюда Плов из птицы.	ПМ 05 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2.
59.	Приготовление блюда Плов из свинины.	ПМ 05 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2.
60.	Приготовление блюда Поджарка из говядины с картофелем фри.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
61.	Приготовление блюда Поджарка из свинины с рисом.	ПМ 05 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2.
62.	Приготовление блюда Поджарка из свинины с жареным картофелем.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
63.	Приготовление блюда Помидоры фаршированные мясным салатом.	ПМ 06 ПМ 01	ПК 6.3; ПК 6.2; ПК 1.1; ПК 5.1.
64.	Приготовление блюда Помидоры фаршированные мясом и рисом, соус томатный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
65.	Приготовление блюда Помидоры фаршированные мясом и рисом, соус сметанный с томатом.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
66.	Приготовление блюда Помидоры фаршированные сыром.	ПМ 06	ПК 6.3; ПК 1.1; ПК 2.1.
67.	Приготовление блюда Пудинг из творога, соус сметанный сладкий.	ПМ 02 ПМ 03	ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 3.3; ПК 3.4.

68.	Приготовление блюда Рагу из птицы.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
69.	Приготовление блюда Рагу из свинины.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
70.	Приготовление блюда Ромштекс со сложным гарниром.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
71.	Приготовление блюда Рулет картофельный с мясом, соус красный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
72.	Приготовление блюда Рулет мясной с луком и яйцом, с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
73.	Приготовление блюда Рулет мясной с луком и яйцом, с рисом, соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
74.	Приготовление блюда Рулет мясной с макаронами, соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
75.	Приготовление блюда Рулет рыбный с картофелем жареным, соус томатный с овощами.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
76.	Приготовление блюда Рулет рыбный с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
77.	Приготовление блюда Рыба жареная, под маринадом.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
78.	Приготовление блюда Рыба в тесте, соус майонез с корнотоматами.	ПМ 04 ПМ 03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 3.3; ПК 3.4.
79.	Приготовление блюда Рыба в тесте, соус томатный с овощами.	ПМ 04 ПМ 03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 1.1.
80.	Приготовление блюда Рыба жареная по-ленинградски.	ПМ 04	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1.
81.	Приготовление блюда Рыба заливная с гарниром.	ПМ 04 ПМ 06 ПМ 01	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 6.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
82.	Приготовление блюда Рыба отварная, соус польский, картофель отварной.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
83.	Приготовление блюда Рыба припущенная, картофель отварной, соус белый с яйцом.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
84.	Приготовление блюда Рыба припущенная, картофель отварной, соус рассол.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
85.	Приготовление блюда Рыба припущенная, картофель отварной, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
86.	Приготовление блюда Рыба припущенная со сложным гарниром,	ПМ 04 ПМ01	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3;

	соус паровой.	ПМ03	ПК 3.4.
87.	Приготовление блюда Рыба, жареная во фритюре, картофель жареный из отварного, соус майонез.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
88.	Приготовление блюда Рыба, запеченная с картофелем, по-русски.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
89.	Приготовление блюда Рыба, запеченная с макаронами, молочным соусом.	ПМ 04 ПМ 03 ПМ 02	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 2.1; ПК 2.3.
90.	Приготовление блюда Рыба, запеченная с гречкой, под сметанным соусом.	ПМ 04 ПМ 03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 2.1; ПК 2.2.
91.	Приготовление блюда Салат мясной.	ПМ 06	ПК 1.1; ПК 6.2; ПК 5.1; ПК 5.2.
92.	Приготовление блюда Салат рыбный.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
93.	Приготовление блюда Свинина в кисло-сладком соусе, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
94.	Приготовление блюда Сельдь рубленая с гарниром.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
95.	Приготовление блюда Рыба припущенная, картофель отварной, соус белый с яйцом.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
96.	Приготовление блюда Сельдь с гарниром.	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
97.	Приготовление блюда Суп-шоре с курицей.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1..
98.	Приготовление блюда Тельное с картофелем жареным, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
99.	Приготовление блюда Тефтели рыбные с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
100.	Приготовление блюда Фрикадельки мясные, рис отварной, соус красный.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
101.	Приготовление блюда Фрикадельки мясные с картофельным пюре, соус сметанный с томатом.	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
102.	Приготовление блюда Фрикадельки рыбные с картофельным пюре, соус томатный.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
103.	Приготовление блюда Шницель натуральный с картофельным гарниром.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
104.	Приготовление блюда Шницель рубленый с жареным картофелем.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
105.	Приготовление блюда Эскалоп с помидорами, картофель жареный.	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.

V разряд

1.	Приготовление блюда «Митрекот с яйцом со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.4.
2.	Приготовление блюда «Фиштекс натуральный с луком фри и сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
3.	Приготовление блюда «Фиштекс натуральный с яйцом и сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 02	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.4.
4.	Приготовление блюда «Фиштекс натуральный со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
5.	Приготовление блюда «Лангсин».	ПМ 06	ПК 6.4; ПК 5.1; ПК 5.4.
6.	Приготовление блюда «Друльен из морепродуктов».	ПМ 06 ПМ 04	ПК 6.2; ПК 4.1; ПК 1.1.
7.	Приготовление блюда «Ливное из птицы».	ПМ 06	ПК 6.4; ПК 5.1; ПК 5.4.
8.	Приготовление блюда «Ливное из языка».	ПМ 06	ПК 6.4; ПК 5.1; ПК 5.3.
9.	Приготовление блюда «Сальмары фаршированные картофелем, соус майонез с карибскими специями».	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
10.	Приготовление блюда «Селет из курицы розовым шпоре, соевым соусом».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
11.	Приготовление блюда «Селет из филе птицы, фаршированной молочным соусом с грибами со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
12.	Приготовление блюда «Селет натуральная из филе птицы со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
13.	Приготовление блюда «Селет натуральная из свинины со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
14.	Приготовление блюда «Селет отбивная из баранины со сложным гарниром, соус молочный с луком».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
15.	Приготовление блюда «Селет отбивная из свинины со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
16.	Приготовление блюда «Селет по-кальски со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
17.	Приготовление блюда «Шпет с помидорами и сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
18.	Приготовление блюда «Шпет с соусом луковым и сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ 01 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 3.4.
19.	Приготовление блюда «Штитет из печени».	ПМ 06 ПМ 05	ПК 6.3; ПК 5.1; ПК 1.1.
20.	Приготовление блюда «Фетбиф со сложным гарниром».	ПМ 05 ПМ01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 1.2.
21.	Приготовление блюда «Филе лангсин с грибами, по-мюнхенски».	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
22.	Приготовление блюда «Филе фаршированная картошкой».	ПМ 04 ПМ01	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3;

	шюре, соус паровый.	ПМ03	ПК 3.4.
23.	Приготовление блюда «Тюба фри» с зеленым маслом, картофелем фри, соус томатный	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
24.	Приготовление блюда «Янпка сборная, мясная.	ПМ 03 ПМ 05	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 1.1.
25.	Приготовление блюда «Уфле из говядины с рисовой кашей, овощами свежими.	ПМ 05 ПМ 02 ПМ 03	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
26.	Приготовление блюда «Уфле рыбное с картофельным пюре, сметаной.	ПМ 04 ПМ01 ПМ03	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.3; ПК 3.4.
27.	Приготовление блюда «Пирожок фаршированный.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
28.	Приготовление блюда «Шницель столовый со сложным гарниром.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
29.	Приготовление блюда «Шницелок телячий.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.
30.	Приготовление блюда «Жюльен фаршированный.	ПМ 05 ПМ 01	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 1.1; ПК 1.2.

«КОПИТЕР»

№	Наименование темы	ПМ	ПК
1.	Приготовление изделия «Яични	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 5.1; ПК 1.1.
2.	Приготовление изделия «Бастегай с начинкой	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 4.1; ПК 1.1; ПК 2.1.
3.	Приготовление изделия «Пельменки с капустой	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
4.	Приготовление изделия «Пирожки мясные с картофелем	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
5.	Приготовление изделия «Пирожки мясные с капустой	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
6.	Приготовление изделия «Пирожки мясные с мясом и рисом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 5.1; ПК 1.1; ПК 2.1.
7.	Приготовление изделия «Пирожки мясные с яблоком	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
8.	Приготовление изделия «Пирожки мясные с повидлом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
9.	Пончики	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
10.	Приготовление изделия «Пирожок «Грушка»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 2.1.
11.	Приготовление изделия «Пирожок «Брюкш»	ПМ 08	ПК 8.2.
12.	Приготовление изделия «Пирожок «Сливочный выборгекая»	ПМ 08	ПК 8.2.
13.	Приготовление изделия «Пирожок обыкновенная	ПМ 08	ПК 8.2.
14.	Приготовление изделия «Пирожок «Ванна»	ПМ 08	ПК 8.2.
15.	Приготовление изделия «Пирожок с овощами	ПМ 08	ПК 8.2.

16.	Приготовление изделия Булочка домашняя	ПМ 08	ПК 8.2.
17.	Приготовление изделия Булочка домашняя	ПМ 08	ПК 8.2.
18.	Приготовление изделия Булочка с маком	ПМ 08	ПК 8.2.
19.	Приготовление изделия Булочка «Веснушка»	ПМ 08	ПК 8.2.
20.	Приготовление изделия Булочка с начинкой с помидой	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
21.	Приготовление изделия Бублик дрожжевые со сметаной	ПМ 08	ПК 8.2.
22.	Приготовление изделия Бублик	ПМ 08	ПК 8.2.
23.	Приготовление изделия Блинчики с творогом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 2.1.
24.	Приготовление изделия Блинчики с шоколом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
25.	Приготовление изделия Брусок ванильный с начинкой	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
26.	Приготовление изделия Буженина «Творческий»	ПМ 08	ПК 8.2.
27.	Приготовление изделия Буженина «Столичный»	ПМ 08	ПК 8.2.
28.	Приготовление изделия Буженина Ореховая	ПМ 08	ПК 8.2.
29.	Приготовление изделия Буженина «Май»	ПМ 08	ПК 8.2.
30.	Приготовление изделия Буженина «Весенняя»	ПМ 08	ПК 8.2.
31.	Приготовление изделия Буженина «Майский»	ПМ 08	ПК 8.2.
32.	Приготовление изделия Буженина с фруктами	ПМ 08	ПК 8.2.
33.	Приготовление изделия Буженина «Осенняя»	ПМ 08	ПК 8.2.
34.	Приготовление изделия Буженина «Ленинградское»	ПМ 08	ПК 8.2.
35.	Приготовление изделия Буженина «Ленинградское»	ПМ 08	ПК 8.2.
36.	Приготовление изделия Буженина «Сладкая»	ПМ 08	ПК 8.2.
37.	Приготовление изделия Буженина «Сладкий»	ПМ 08	ПК 8.2.
38.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2.
39.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2.
40.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2.
41.	Приготовление изделия Буженина с маком	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 2.1.
42.	Приготовление изделия Буженина с корицей	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 1.1.
43.	Приготовление изделия Буженина «Сладкий»	ПМ 08	ПК 8.2.
44.	Приготовление изделия Буженина «Сладкая»	ПМ 08	ПК 8.2.
45.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2.
46.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» с повидлом	ПМ 08	ПК 8.2.
47.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2.
48.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
49.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» бисквитное с маком	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
50.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» бисквитное с маком	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
51.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» бисквитное с маком	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
52.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» бисквитное с кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
53.	Приготовление изделия Буженина «Сладкое» бисквитное с белковым кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.

54.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
55.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Кольцо»	ПМ 08	ПК 8.2.
56.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом и фруктами	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
57.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Корзинка любви»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
58.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Корзиночка с белковым кремом»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
59.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с масляным кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
60.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с белковым кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
61.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Трубочка с кремом»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
62.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Шу» с белковым кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
63.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с воздушным кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
64.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с воздушным кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
65.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Любительское»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
66.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Картошка обжаренная»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
67.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
68.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
69.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Ореховый»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
70.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Шоколадный»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
71.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом «Паутинка»	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.
72.	Приготовление пирожков с начинкой из фруктов с кремом	ПМ 08	ПК 8.2; ПК 8.4.

Приложение Б

(информационное)

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам.директора по НиУМР

Г.В. Скорик

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

для письменной (заменяющей) работы по профессии 260807.01 (19.01.17)

«Товар, промоутер»

(базовой подготовки)

Студент _____

Тема работы:

Содержание (тема) заменяющей работы

Введение

Актуальность

Цель и задачи работы

1. Технологическая часть

2. ТБ и ОТ

Заключение

Литература

Срок окончания выполнения ПЭР:

«_____» _____ 20__ г.

Зав.отделением _____ (_____)

Руководитель работы _____ (_____)

Ознакомлен _____ (_____)

«_____» _____ 20__ г.

Утверждено на заседании кафедры _____ питания

Протокол № _____ от «_____» _____ 20__ г.

Зав кафедрой общественной гигиены _____ Г.В.Бурмистрова

Приложение В
(информационное)

Рецензия

на выполнение квалификационную работу
студента _____

_____ группы _____ по
профессии 261407.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»

на тему _____

Соответствие выполненной ВКР заданию и теме _____

Актуальность и новизна ВКР _____

Оценка содержания ВКР: обоснованности, достоверности, практической значимости ВКР

Положительные стороны ВКР _____

Замечания _____

Рекомендуемая оценка ВКР: _____

Дополнительная информация для _____

Рецензент _____

Ф.И.О.

Приложение Г

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ на выпускную квалификационную работу

Тема: _____
Студента(ки) _____
группа _____ пр. _____
Соответствие структуры и содержания теме задания на выпускную квалификационную работу _____

Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач _____
Степень проработанности в ВКР технологических процессов, организации рабочего места, выбора оборудования, соблюдения правил ТБ и ОТ: _____

Оценка практической значимости работы (делается по результатам работы): _____

Обоснованность выводов и предложений: _____

Организация работы студента над выпускной квалификационной работой (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и т.д.): _____

Оформление выпускной квалификационной работы (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям, оформление в ВКР в колледже): _____

Общее заключение по выпускной квалификационной работе и предполагаемая оценка: _____

Руководитель _____ (по.пись)

Дата « _____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценки ПЭР

№ п/п	Критерии	Источник информации	Оценка
1	Содержание ПЭР		
1.1	Соответствие структуры и содержания теме и заданию на ПЭР	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
1.2	Оформление ПЭР (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям по оформлению ПЭР в колледже)	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
2	Защита письменной экзаменационной работы		
2.1	Доклад		
2.1.1	Структурированность, логичность и четкость изложения	Доклад выпускника	оценка
2.1.2	Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач	Доклад выпускника	оценка
2.1.3.	Практическая значимость работы	Доклад выпускника	оценка
2.1.4	Обоснованность выводов и предложений	Доклад выпускника	оценка
3	Ответы на вопросы ГЭК		
3.1	Четкость и обоснованность ответов на поставленные вопросы	Ответы выпускника	оценка
4	Демонстрационный материал		
4.1	Наличие презентации	Доклад выпускника	Есть/нет
4.2	Наличие иллюстративного или демонстрационного материала (макеты, методические разработки, поделки и т.д.)	Доклад выпускника	Есть/нет