

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Боханский аграрный техникум»



Утверждена:

Приказом директора техникума

От 15 декабря 2018 г. № 54

Директор Бураев К.А.

Программа
государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Очная форма обучения: 2 г.10 мес.

Квалификация: Повар 3-4 разряд

Кондитер – 3-4 разряд

Бохан
2018

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработаны в соответствии с нормативно – правовой базой федерального, регионального и локального уровней составленную преподавателем спец дисциплин Ситниковой В.В., председателем МК, мастером производственного обучения Тыхереновой Д.В., рассмотренную на методической комиссии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ « Боханский аграрный техникум», приказ №53 от 25 декабря 2018 г.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже третьего разряда по профессии «Повар, кондитер».

Программа государственной итоговой аттестации разъясняет порядок подготовки ВКР и защиты ПЭР, разработана с целью повышения качества подготовки обучающихся с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций необходимых для их дальнейшей профессиональной деятельности. В программах Государственной итоговой аттестации сформулированы основные требования, к ВКР определены цели, задачи и формы выполнения данной работы, этапы ее выполнения, объем, структура, оформление, а также процедура защиты и критерии оценивания.

Программа государственной итоговой аттестации направлена на формирование у обучающихся всех групп компетенций, предусмотренных ФГОС.

Председатель ГИА



Филиппова Н.С.

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
Протокол № 3
От « 5 » декабря 2018 г.
Руководитель МК Д.В. Тыхеренова Тыхеренова Д.В.

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный техникум»

Утверждена:

Председателем Государственной
экзаменационной комиссии

« 17 » 12 20 18 г.



Филиппова Н.С. шеф - повар

Кафе «Сакура» ИП «Далбаева Н.Н.»

Рассмотрена:

На педагогическом совете
протокол № 2 от 17.12.2018 г.

Председатель педагогического совета

 / Бураев К.А./

**Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности
19.01.17 Повар, кондитер очной формы обучения (базовой подготовки),
ФГОС СПО, 2015 год**

СОСТАВЛЕНА:

в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г.
№968 Об утверждении порядка

«Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным
программам среднего профессионального образования», федеральным государственным
образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии
19.01.17 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерством образования и науки
Российской Федерации от 02.08.2013 г. №798 (базовой подготовки)

рабочей группой в составе:

Заместитель директора по учебно-производственной работе Пашковой О.Ю.;

Председатель методической комиссии Тыхеренова Д.В.,

Преподаватель профессиональных дисциплин Ситникова В.В.;

Мастер производственного обучения Тыхеренова Д.В.

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» проводится в соответствии с: Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 года №273-ФЗ; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 « Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Целью государственной итоговой аттестации является установление

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательного учреждения по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» квалификации «Повар», «Кондитер».

- степени сформированности у выпускников профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями, определяемых перечнем профессиональных компетенций, определяемых требованиями федерального стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2016 года №798.

2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

2.1. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе профессионального образования.

2.2. Государственная итоговая аттестация проводится в завершающий год профессиональной подготовки, в сроки, определенные рабочим учебным планом по профессии.

2.3. Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускная квалификационная работа проходит в два этапа:

1. Выполнение выпускных практических квалификационных работ (по квалификациям «Повар», «Кондитер»);

Сроки выполнения выпускных практических квалификационных работ:

□ по квалификации «Повар» - 24.06.2019.; место проведения учебно-производственная мастерская техникума «Учебная кухня ресторана»;

□ по квалификации «Кондитер» - 24.06.2019г.; место проведения – учебно-производственная мастерская техникума «Учебная кухня ресторана».

К выпускным практическим квалификационным работам приказом директора техникума в срок до 24.06.2019. допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению, учебным и производственным практикам.

2. Защита письменной экзаменационной работы

Срок проведения защиты письменных экзаменационных работ: 20.06.2019 г.

Место проведения: - кабинет №16 техникума, время – с 9⁰⁰ часов.

График выполнения выпускных практических квалификационных работ и проведения защиты письменных экзаменационных работ утверждается директором техникума и доводится до выпускников в срок за месяц до начала проведения итоговой государственной аттестации.

До начала прохождения итоговой аттестации, не позднее, чем за 6 месяцев, до сведения обучающихся доводится порядок проведения ГИА и Программа итоговой государственной аттестации по профессии «Повар, кондитер».

2.5. Обучающемуся предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы либо предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию производственной практики одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также компетенциям, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Перечень предлагаемых тем дается в Приложении 1.

Утверждение перечней тем письменных экзаменационных и практических квалификационных работ производится на заседании методической комиссии по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер с учетом индивидуальных возможностей выпускников производится в срок до 17.12.2018.

2.6. Для подготовки выпускной письменной экзаменационной работы обучающемуся назначается руководитель и при необходимости, консультанты из числа ведущих преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Закрепление за обучающимися тем выпускных экзаменационных работ, назначение руководителей и, в случае необходимости, консультантов осуществляется приказом директора техникума в срок до 28.01.2019 г.

2.7 Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной письменной экзаменационной работы.

2.8. Практическая квалификационная работа по квалификации «Повар» заключается в выполнении работ, соответствующих квалификации «Повар»; сложность работы 3-го (базового) или 4-го (повышенного) разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках (тема практической квалификационной работы определяется темой письменной экзаменационной работы, закрепленной за обучающимся).

Практическая квалификационная работа по квалификации «Кондитер» заключается в выполнении работ, соответствующих квалификации «Кондитер»; сложность работы 3-го (базового) или 4-го (повышенного) разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках (тема практической квалификационной работы определяется соответствующей темой письменной экзаменационной работы, закрепленной за обучающимся).

Студентам сообщается порядок и условия выполнения работы по каждой квалификации, выдается наряд с указанием содержания, разряда, нормы времени, рабочего места. Результаты выполнения работ по каждой квалификации заносятся в соответствующие протоколы.

При выставлении оценки за практическую квалификационную работу учитывается:

- овладение приемами работы;
- соблюдение технологии выполнения работ;
- выполнение установленных норм времени;
- соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;
- уровень ответов на теоретические вопросы.

Критерии оценки практической квалификационной работы изложены в Приложении 2.

2.9. По завершении выполнения студентом письменной экзаменационной работы руководитель проверяет работу (целостность, объем, качество выполнения работы, соответствие оформления схем и пояснительной записки правилам ЕСКД), пишет заключение и выставляет оценку по результатам проверки. Далее работа проходит процедуру рецензирования и за 2-3 дня до защиты передается выпускнику. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва (рецензии)

не допускается. Допуск выпускников к защите письменных экзаменационных работ определяется приказом директора техникума в срок до 12.06.2019.

2.10. Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии при присутствии не менее двух третей от ее численного состава.

Мастер производственного обучения перед началом защиты зачитывает производственную характеристику на выпускника, сообщает разряды выполненных им выпускных практических квалификационных работ.

2.11. На защиту письменной экзаменационной работы отводится не более 15-20 минут на одного выпускника. Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося (не более 5 - 7 минут);
- отзыв руководителя (зачитывается мастером производственного обучения);
- отзыв рецензента (зачитывается мастером производственного обучения);
- ответы обучающегося на вопросы членов комиссии.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Критерии оценки защиты письменных экзаменационных работ изложены в Приложении 3.

2.12. Результаты государственной итоговой аттестации оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в итоговый протокол. В случае разногласий по выставленной оценке в составе комиссии решающее слово принадлежит председателю ГЭК. Выставленная комиссией окончательная оценка по защите квалификационной работы не подлежит обжалованию либо пересмотру. Результаты государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в день защиты.

При рассмотрении вопроса о присвоении квалификационного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать в комплексе и оценивать: итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана, выполнение программы производственного обучения, результаты выпускных практических квалификационных работ, качество выполнения и защиты выпускником письменной экзаменационной работы, ответы на дополнительные вопросы, данные производственных характеристик, оценку по заключению, оценку по рецензии.

Оценка по результатам государственной итоговой аттестации, присвоенные выпускнику квалификации «Повар», «Кондитер» и присвоенный дипломнику квалификационный разряд по квалификациям «Повар», «Кондитер» вносятся в диплом.

2.13. Перечень необходимых на процедуре защиты документов:

1. ФГОС и учебный план по профессии;
2. Приказ о создании проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
3. Приказ о закреплении тем письменных экзаменационных работ за студентами;
4. Приказ о допуске студентов учебной группы к государственной итоговой аттестации;
5. График проведения защиты выпускных квалификационных работ;
6. Приказ о допуске выпускников к выполнению практических квалификационных работ;
7. Приказ о допуске выпускников к защите письменных экзаменационных работ;
8. Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
9. Сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускной группы;
10. Зачетные книжки, дневники практик, перечень выпускных практических квалификационных работ, наряды и протокол выполнения практических квалификационных работ;
11. Протокол государственной итоговой аттестации.
12. Обучающимся, не прошедшим государственной итоговой аттестации, решением комиссии вместо диплома может быть выдана справка об окончании теоретического курса и производственного обучения без присуждения квалификации, с правом повторной защиты дипломного проекта не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица возможно не более двух раз.

3. Состав государственной аттестационной комиссии.

3.1. Для проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер создается государственная экзаменационная комиссия которая руководствуется в своей деятельности: Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2016 года №798. образовательными стандартами в части требований к оценке качества освоения программы профессионального обучения; Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»; Программой итоговой государственной аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

3.2. В состав государственной экзаменационной комиссии для итоговой аттестации по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» входят:

- Председатель государственной экзаменационной комиссии – представитель работодателя, утвержденный учредителем образовательного учреждения по представлению техникума;
- Заместитель председателя экзаменационной комиссии – директор или заместитель директора техникума по учебно-производственной работе;
- Члены экзаменационной комиссии – мастера производственного обучения, преподаватели.

Состав комиссии утверждается приказом директора техникума.

Перечни тем выпускных квалификационных работ основных образовательных программ среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих ООП 19.01.17 Повар, кондитер:

1 часть - Повар 3 разряда

1. Технологический процесс приготовления и использование соусов.
2. Технологический процесс приготовления и использование бульонов.
3. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из творога.
4. Технологический процесс приготовления, правила подачи салатов из сырых овощей.
5. Технологический процесс приготовления, правила подачи горячих напитков.
6. Технологический процесс приготовления и использование гарниров из жареных овощей.
7. Технологический процесс приготовления, правила подачи заправочных супов.
8. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из запеченных овощей.
9. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, использование.
10. Технологический процесс приготовления пресного сдобного теста и изделий из него.
11. Технологический процесс приготовления, правила подачи сладких горячих блюд.
12. Технологический процесс приготовления, использование каш.
13. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из рыбы, жареных во фритюре.
14. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из мясной рубленой массы.
15. Технологический процесс приготовления, правила подачи салатов из вареных овощей.
16. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий, их использование.
17. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и блюд из неё.
18. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из жареной сельскохозяйственной птицы.
19. Технологический процесс приготовления, правила подачи холодных супов.
20. Технологический процесс приготовления, правила подачи бутербродов.
21. Технологический процесс приготовления, правила подачи холодных блюд и закусок из мяса.
22. Технологический процесс приготовления правила подачи блюд из мясной котлетной массы
23. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из рыбы
24. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из макаронных изделий.
25. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из мяса, жареного порционными и мелкими кусками

II часть-кондитер 3 разряда

1. Особенности приготовления изделия из дрожжевого теста. Сдоба «Обыкновенная» (№106).
2. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочка ванильная (№107).
3. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочка с орехами (№108).
4. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочка дорожная (№110).
5. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочка с маком (№112).
6. Особенности приготовления из дрожжевого безопарного теста. Пирог открытый с начинкой из брусники с сахаром и сгущенным молоком.
7. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочка сдобная с помадой (№114).
8. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста .«Ромовая баба».
9. Особенности приготовления бисквитных пирожных. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) (№40).
10. Особенности приготовления бисквитных пирожных. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) (№41).
11. Особенности приготовления вафельного теста, «Вафельная трубочка, с заварным лимонным кремом»
12. Особенности приготовления бисквитных пирожных. Пирожное «Бисквитное» фруктовое (№43).
13. Особенности приготовления бисквитных пирожных. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой (№44)
14. Особенности приготовления песочного теста. Кекс «Столичный»
15. Особенности приготовления песочного теста: Печенье «Курабье»
16. Особенности приготовления изделия из воздушного теста, Печенье «Меренги».
17. Особенности приготовления песочного теста. Пирожное «Песочная корзиночка с белковым заварным кремом и фруктовой начинкой »
18. Особенности приготовления песочных пирожных. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой (№53).
19. Особенности приготовления слоеных пирожных. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное) (№55).
20. Особенности приготовления слоеных пирожных. Пирожное «Слойка» обсыпанная рафинадной пудрой (№58).
21. Особенности приготовления слоеных пирожных. Пирожное «Кольцо с сахарной пудрой».
22. Особенности приготовления слоеных пирожных. Пирожное «Муфточка» с кремом (№60).
23. Особенности приготовления заварных пирожных. Пирожное «Трубочка», крем сливочный с сахаром.
24. Особенности приготовления заварного теста. Эклер с заварным кремом, глазированный шоколадом. Кофе «Глиссе».
25. Особенности приготовления заварных пирожных. Пирожное «Трубочка» с масляным кремом.
26. Особенности приготовления заварных пирожных. «Профитроли с классическим заварным кремом».

27. Особенности приготовления заварных пирожных. Пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанное рафинадной пудрой (№64).
28. Особенности приготовления воздушных пирожных. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) (№65).
29. Особенности приготовления миндальных пирожных. Пирожное «Миндальное» (№66).
30. Особенности приготовления пряничного теста. Пряники детские с белым шоколадом.
31. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Бисквитно-кремовый» (№1).
32. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Сказка» (№2).
33. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Подарочный» (№3).
34. Особенности приготовления бисквитного теста. «Рулет с фруктовой начинкой».
35. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Березка» (№5).
36. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Клюква» (№7).
37. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Бисквитно-фруктовый» (№7).
38. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Прага» (№10).
39. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «С творожным кремом» (№15)
40. Особенности приготовления бисквитных тортов. Торт «Ореховый» (№16).
41. Особенности приготовления песочных тортов. Торт «Ленинградский» (№18).
42. Особенности приготовления песочных тортов. Торт «Листопад» (№19).
43. Особенности приготовления песочных тортов. Торт «Ландыш» (№20).
44. Особенности приготовления песочных тортов. Торт «Подмосковный» (№25).
45. Особенности приготовления песочных тортов. Торт «Творожный» (№26)
46. Особенности приготовления слоеных тортов. Торт «Слоеный с кремом» (№27)
47. Особенности приготовления слоеных тортов. Торт «Слоеный с конфитюром» (№28)
48. Особенности приготовления воздушных тортов. Торт «Ярославна» (№30)
49. Особенности приготовления воздушных тортов. Торт «Паутинка» (№31)
50. Особенности приготовления воздушно-ореховых тортов. Торт «Полет» (№32)
51. Особенности приготовления воздушно-ореховых тортов. Торт «Киевский» (№33)
52. Особенности приготовления бисквитного теста. Торт «Фруктово-желейный».
53. Особенности приготовления сметанных тортов. Торт «Сметанный».
54. Особенности приготовления йогуртовых тортов. Торт «Йогуртовый».

2. Перечни тем выпускных практических квалификационных работ основных образовательных программ среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих ООП 19.01.17 Повар, кондитер:

Повар 3 разряда

1. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Бефстроганов». Гарнир: макароны отварные
2. Технологический процесс приготовления и правила подачи блюд: «Антрекот». Гарнир: картофельное пюре, соус красный основной.

3. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Припущенная рыба». Гарнир: овощи отварные (форма нарезки турнет), соус майонезный с зеленью.
4. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Бифштекс натуральный». Гарнир: рис с овощами, соус грибной
5. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: Салат «Столичный»
6. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Котлета по-киевски». Гарнир: отварная брокколи
7. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: Солянка «Домашняя»
8. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Шницель натуральный», сложный гарнир: картофель жареный, морковь тушеная с черносливом. Соус «Тар-тар»
9. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Тельное из рыбы». Гарнир сложный: картофель фри. Соус томатный.
10. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Паштет из говяжьей печени», гарнир: смесь овощей припущенных.
11. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Желе многослойное с клюквенным соусом».
12. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд. Бутерброды: «Закусочные», канапе гастрономическое с овощами, канапе фруктовое.
13. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Рыба, жаренная во фритюре». Гарнир: картофельное пюре, лимон. Соус польский.
14. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд. «Рыба запечённая в сметанном соусе». Гарнир: глазированная морковь.
15. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Котлеты натуральные» .Гарнир: капуста тушеная со сметаной.
16. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Окорочок жаренный». Гарнир: рис припущенный с подливкой.
17. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Рыба жаренная в тесте». Гарнир: картофель отварной с зеленью.
18. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд: «Пудинг рисовый», соус брусничный.

Кондитер 3 разряда

1. Особенности приготовления изделий из заварного теста. «Профитроли с классическим заварным кремом».
2. Особенности приготовления заварного теста. «Кольцо с сахарной пудрой», «Кольцо заварное»
3. Особенности приготовления слоёного теста. Пирожное «Трубочка», крем сливочный с сахаром, «Трубочка» с масляным кремом
4. Особенности приготовления песочного теста. Кекс «Столичный»
5. Особенности приготовления бисквитного теста. «Рулет с фруктовой начинкой».
6. Особенности приготовления бисквитного теста. Торт «Бисквитный» со сливочным кремом
7. Особенности приготовления вафельного теста, «Вафельная трубочка, с заварным лимонным кремом»

8. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. «Булочка с маком» (№112).
9. Особенности приготовления бисквитного торта. Торт «Ореховый» (№16)
10. Особенности приготовления песочного теста. Пирожное «Песочная корзиночка с белковым заварным кремом и фруктовой начинкой »
11. Особенности приготовления изделия из воздушного теста, Печенье «Меренги».
12. Особенности приготовления изделий из бисквитного теста. Торт «Прага» (№28)
13. Особенности приготовления пряничного теста. Пряники детские с белым шоколадом.
14. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста .«Ромовая баба».
15. Особенности приготовления из дрожжевого безопарного теста. Пирог открытый с начинкой из брусники с сахаром и сгущенным молоком.
16. Особенности приготовления песочного теста: Печенье «Курабье»
17. Особенности приготовления бисквитного теста. Торт «Фруктово- желейный».
18. Особенности приготовления заварного теста. Эклер с заварным кремом, глазированный шоколадом. Кофе «Глиссе».

Критерии оценки практической квалификационной работы:

- Оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- Оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- Оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- Оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Критерии оценки защиты письменных экзаменационных работ:

- Оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда работа выполнена в полном объеме, аттестуемый логически и последовательно излагает материал, базирываясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, выпускник показывает полное понимание сущности рассматриваемых понятий, допускает не более одного недочёта, который не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала, выпускник легко исправляет ошибку по требованию члена государственной экзаменационной комиссии.
- Оценка "4" (хорошо) ставится в случае, когда работы выполнена с незначительными замечаниями, аттестуемый показывает знания всего изученного программного материала, соблюдает логическую последовательность изложения материала, но допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий даёт неполные, небольшие неточности при использовании профессиональных терминов.
- Оценка "3" (удовлетворительно) ставится в случае, когда работа выполнена с замечаниями, аттестуемый усвоил основное содержание учебного материала, но имеет пробелы в усвоении материала, показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; допустил ошибки и неточности в использовании профессиональной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения профессиональных задач различных типов.
- Оценка "2" (неудовлетворительно) ставится в случае, когда работа выполнена с существенными замечаниями, аттестуемый допускает существенные ошибки, не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных профессиональных задач; при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.