Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ПАКЕТ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**ВЫПУСКНОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

профессии 16675 «Повар»

**ВТОРОЙ ЭТАП**

**(практическая квалификационная работа)**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Рассмотрено на заседании ПЦК  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Давиденко Л.И. | Согласовано  зам. директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мялицина Т.Г.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. | |

Нытва, 2020

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

по профессии 16675 «Повар»

**ИНСТРУКЦИЯ**

НА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ

ВТОРОГО ЭТАПА

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

1. Внимательно прочитай инструкцию.
2. Внимательно ознакомься с содержанием пакета экзаменационных материалов выпускного квалификационного экзамена, в который вложено:
   1. титульный лист
   2. данная инструкция
   3. задание второго этапа (практическая квалификационная работа) в виде практической работы
   4. критерии оценки практической квалификационной работы.
3. Правила выполнения второго этапа (практической квалификационной работы):
   1. вначале внимательно прочитай задание, не торопись!
   2. продумай последовательность выполнения задания
   3. подготовь инструменты, необходимые для выполнения задания
   4. помни о технике безопасности!
   5. приступай к работе тогда, когда готов её выполнить
   6. повтори последовательность выполненного задания и представь работу комиссии
   7. время выполнения практической квалификационной работы – 4 астрономических часа.

**ЖЕЛАЕМ УСПЕХА!**

Выполненную экзаменационную работу нужно отправить в этот же день на электронную почту преподавателям Поп АВ, Давиденко ЛИ, Жигаловой ОЮ

Поп А.В. **в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

Жигалова О.Ю. **в контакте** или на мою электронную почту: [**olga\_zhigalova.13@mail.ru**](mailto:olga_zhigalova.13@mail.ru)

Давиденко Л.И. **в контакте** или на адрес электронной почты **nytva@mail.ru!**

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**ВАРИАНТ №1**

**Ломова Елена**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск поджарки, гарнир по выбору учащегося**

Задание: **Приготовить Поджарку № 562**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  **Масса жареного мяса**  Лук репчатый  Жир животный топленый пищевой  **Масса пассерованного лука**  Томатное пюре  **Масса пассерованного лука и томата**  Гарнир №№ 679, 685, 692, 695-697, 700, 708, 711 | 324  -  72  20  -  30  -  - | 238  150  60  20  30  30  50  300 |

**Выход: 500**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Кинджалиева Светлана**

**ВАРИАНТ №2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск котлет из мясной котлетной массы, гарнир и соус на выбор учащегося.**

Задание: **Приготовить Котлеты рубленные № 608**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса жареных котлет**  Гарнир № №679, 685, 688, 692, 694  Соус № №759, 762, 763, 764, 798 | 152  132  28  34  16  -  10  -  -  - | 112  112  28  34  16  186  10  150  300  100 |

**Выход: 550**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Константинов Данил**

**ВАРИАНТ №3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания**: Приготовление и отпуск зраз из котлетной массы гарнир и соус на выбор учащегося.**

Задание: **Приготовить Зразы рубленные № 614**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Котлетная масса  Фарш:  Лук репчатый  Жир животный топленый  **Масса пассерованного лука**  Яйца  Петрушка (зелень)  **Масса фарша**  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса жареных зраз**  Гарнир №№ 679, 692, 694, 700  Соус №№ 759, 762, 764 | 206  178  32  46  -  124  14  -  ½ шт.  10  -  24  -  12  -  -  - | 152  152  32  46  226  104  14  52  20  8  80  24  330  12  280  200  100 |

**Выход: 580**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Черемных Вероника**

**ВАРИАНТ №4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск рулета с луком и яйцом, гарнир и соус на выбор учащегося**

Задание: **Приготовить Рулет с луком и яйцом № 617**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Котлетная масса  Фарш:  Лук репчатый  Маргарин столовый  Масса пассерованного лука  Яйца  Петрушка (зелень)  **Масса фарша**  Яйца  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый (для смазки противня)  **Масса готового рулета**  Гарнир № №679, 692, 694, 700 | 206  30  46  -  114  10  -  ½ шт.  10  -  ¼ шт.  8  -  1  -  - | 152  30  46  226  96  10  46  20  8  76  10  8  322  1  284  200 |

**Выход: 484**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Ефимов Юрий**

**ВАРИАНТ №5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск тефтелей, гарнир и соус на выбор учащегося**

Задание: **Приготовить Тефтели № 618 (1вариант)**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Лук репчатый  Жир животный топленый  **Масса пассерованного лука**  Мука пшеничная  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса готовых тефтелей**  Соус №№ 759, 768, 783, 799  Гарнир №№ 679, 682, 694, 700 | 206  178  32  48  58  8  -  16  -  14  -  -  - | 152  152  32  48  48  8  24  16  270  14  230  150  200 |

**Выход: 580**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Никитина Татьяна**

**ВАРИАНТ №6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск чахохбили**

Задание: **Приготовить Чахохбили № 315**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Курица  Маргарин столовый  Жареная курица  Лук:  репчатый  пассерованный  Помидоры свежие или  томатное пюре  Перец сладкий  Мука пшеничная  Бульон (или вода)  Уксус 3%-ный  Чеснок  Кориандр (кинза), базилик (зелень) | 426  30  -  60  300  -  142  56  170  4  100  20  8  30 | 290  30  200  30  252  126  60  56  128  4  100  20  6  22 |

**Выход: 500**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Липин Александр**

**ВАРИАНТ №7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск гуляша, гарнир на выбор учащегося**

Задание: **Приготовить Гуляш № 591**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (лопаточная, часть, грудинка, покромка)  или свинина (лопаточная, шейная часть)  Жир животный топленый  Лук репчатый  Томатное пюре  Мука пшеничная  **Масса тушеного мяса**  **Масса соуса**  Гарнир №№ 679, 682, 688, 694, 696, 700, 701, 708, 711 | 324  258  14  48  30  10  -  -  - | 238  220  14  40  30  10  150  200  300 |

**Выход: 650**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тюленев Кирилл**

**ВАРИАНТ №8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск азу**

Задание: **Приготовить Азу № 596**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части)  Жир животный топленый пищевой  Томатное пюре  Лук репчатый  Мука пшеничная  Огурцы соленые  Картофель  Чеснок  **Масса тушеного мяса**  **Масса соуса и овощей** | 324  24  30  60  10  100  386  2  -  - | 238  24  30  50  10  80  290  0,16  150  500 |

**Выход: 650**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Овчинников Юрий**

**ВАРИАНТ №9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск тефтелей, гарнир и соус на выбор учащегося**

Задание: **Приготовить Тефтели (2-й вариант) № 619**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Вода  Крупа рисовая  **Масса готового рассыпчатого риса**  Лук репчатый  Жир животный топленый пищевой  **Масса пассерованного лука**  Мука пшеничная  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый пищевой  **Масса готовых тефтелей**  Соус № №759, 768, 783, 799  Гарнир № №692, 694, 700 | 206  178  24  22  -  58  8  -  16  -  14  -  -  - | 152  152  24  22  60  48  8  24  16  270  14  230  150  250 |

**Выход: 630**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Одегова Елена**

**ВАРИАНТ №10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск биточков из мясной котлетной массы, гарнир и соус на выбор учащегося.**

Задание: **Приготовить Биточки № 608**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса жареных котлет**  Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694  Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798 | 152  132  28  34  16  -  10  -  -  - | 112  112  28  34  16  186  10  150  300  100 |

**Выход: 550**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Савченко Максим**

**ВАРИАНТ №11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск плова**

Задание: **Приготовить Плов № 601**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Баранина, козлятина (грудинка, лопаточная часть)  или говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части)  или свинина (лопаточная часть, грудинка)  Крупа рисовая  Маргарин  Лук репчатый  Морковь  Томатное пюре  **Масса тушеного мяса**  **Масса гарнира** | 300  324  258  134  36  36  38  30  -  - | 214  238  238  134  30  30  30  30  150  400 |

**Выход: 550**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Цветкова Анастасия**

**ВАРИАНТ №12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7**

**ПК 3.1,3.2**

**ПО 1, У 1, У 2, У 3,У 4,У5**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

**Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии**

Время выполнения задания: **3 часа**

Текст задания: **Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему**

Задание: **Приготовить Жаркое по-домашнему № 590**

Технологическая карта приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)  или свинина (лопаточная, шейная часть)  Картофель  Лук репчатый  Жир животный топленый  Томатное пюре  **Масса тушеного мяса**  **Масса готовых овощей** | 324  258  506  60  24  30  -  - | 238  220  380  50  24  30  150  500 |

**Выход: 650**

Преподаватель Поп АВ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ВТОРОЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(практическая квалификационная работа)

**Критерии оценки практических квалификационных работ**

**Профессиональная дисциплина № 6 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**«Отлично»** - выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

**«Хорошо»**  - выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим выпускником, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

**«Удовлетворительно»** - выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет ошибки, исправляемых с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении санитарных норм и требований безопасности труда.

**«Неудовлетворительно»** – выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные нормы и требования безопасности труда не соблюдаются.