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 ПЦКПротокол № \_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Давиденко Л.И. | Согласованозам. 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**

Жигалова О.Ю. **в контакте** или на мою электронную почту: **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 репчатыйЖир животный топленый пищевой**Масса пассерованного лука**Томатное пюре**Масса пассерованного лука и томата**Гарнир №№ 679, 685, 692, 695-697, 700, 708, 711 | 324-7220-30-- | 2381506020303050300 |

**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 пшеничныйМолоко или водаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса жареных котлет**Гарнир № №679, 685, 688, 692, 694Соус № №759, 762, 763, 764, 798 | 152132283416-10--- | 11211228341618610150300100 |

**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 пшеничныйМолоко или водаКотлетная масса Фарш:Лук репчатыйЖир животный топленый**Масса пассерованного лука**ЯйцаПетрушка (зелень)**Масса фарша**Сухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса жареных зраз**Гарнир №№ 679, 692, 694, 700Соус №№ 759, 762, 764 | 2061783246-12414-½ шт.10-24-12--- | 15215232462261041452208802433012280200100 |

**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 пшеничныйМолоко или водаКотлетная масса Фарш:Лук репчатыйМаргарин столовыйМасса пассерованного лукаЯйцаПетрушка (зелень)**Масса фарша**ЯйцаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый (для смазки противня)**Масса готового рулета**Гарнир № №679, 692, 694, 700 | 2063046-11410-½ шт.10-¼ шт.8-1-- | 1523046226961046208761083221284200 |

**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 пшеничныйМолоко или водаЛук репчатыйЖир животный топленый**Масса пассерованного лука**Мука пшеничная**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса готовых тефтелей**Соус №№ 759, 768, 783, 799Гарнир №№ 679, 682, 694, 700 | 2061783248588-16-14--- | 1521523248488241627014230150200 |

**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** |
| КурицаМаргарин столовыйЖареная курицаЛук: репчатый пассерованныйПомидоры свежие или томатное пюреПерец сладкийМука пшеничнаяБульон (или вода)Уксус 3%-ныйЧеснокКориандр (кинза), базилик (зелень) | 42630-60300-14256170410020830 | 29030200302521266056128410020622 |

**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 топленыйЛук репчатыйТоматное пюреМука пшеничная**Масса тушеного мяса****Масса соуса**Гарнир №№ 679, 682, 688, 694, 696, 700, 701, 708, 711 | 32425814483010--- | 23822014403010150200300 |

**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 пищевойТоматное пюреЛук репчатыйМука пшеничнаяОгурцы соленыеКартофельЧеснок**Масса тушеного мяса****Масса соуса и овощей** | 324243060101003862-- | 23824305010802900,16150500 |

**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)ВодаКрупа рисовая**Масса готового рассыпчатого риса**Лук репчатыйЖир животный топленый пищевой**Масса пассерованного лука**Мука пшеничная**Масса полуфабриката**Жир животный топленый пищевой**Масса готовых тефтелей**Соус № №759, 768, 783, 799Гарнир № №692, 694, 700 | 2061782422-588-16-14--- | 152152242260488241627014230150250 |

**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 пшеничныйМолоко или водаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса жареных котлет**Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798 | 152132283416-10--- | 11211228341618610150300100 |

**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 рисоваяМаргаринЛук репчатыйМорковьТоматное пюре**Масса тушеного мяса****Масса гарнира** | 30032425813436363830-- | 21423823813430303030150400 |

 **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)КартофельЛук репчатыйЖир животный топленыйТоматное пюре**Масса тушеного мяса****Масса готовых овощей** | 324258506602430-- | 238220380502430150500 |

 **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.