**Краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение
«Емельяновский дорожно-строительный техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседанииПедагогического советаПротокол № от « » 2020г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.П.Калачев Приказ №  от « » 2020г   |

**ПРОГРАММА**

**итоговой аттестации,**

**критерии оценки знаний**

на 2020-2021 учебный год

**Профессия: 12391 Изготовтель пищевых полуфабрикатов**

**адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

СОГЛАСОВАНО

ИП Злобина М.О.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Злобина М.О.

РАССМОТРЕНО

на заседании МК структурного

подразделения с. Замятино

протокол № 4 от 02.12.2020г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гонштейн В.Г.

Емельяново

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

1. Пояснительная записка.
2. Вид итоговой аттестации.
3. Объем времени на подготовку и сроки проведения итоговой аттестации.
4. Рассмотрение и согласование.
5. Общие требования к выпускнику, предусмотренные программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
6. Выпускная практическая квалификационная работа по профессии. Условия подготовки и процедура проведения.
7. Приложения (документы).
* Темы выпускных работ по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
* Задание на выпускную практическую работу.
* Заключение о выпускной практической работе.
* Закрепление тем проверки теоретических знаний и выпускных практических работ по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Программа итоговой аттестации выпускников по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» разработана на основании Положения о порядке организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного приказом «Емельяновского дорожно-строительного техникума» №257-п от 29.12.2015г.

Основная **цель** программы: качественная подготовка, организация и проведение итоговой аттестации выпускников.

**Задачи:**

* мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
* определение способности Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно-строительный техникум» (далее техникум) давать качественное профессиональное образование по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
* укрепление связей между техникумом и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
* формирование и организация работы аттестационной комиссии;
* внесение изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения;
* разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников и рекомендаций аттестационной комиссии.

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения обучающихся.

**Цель** проведения итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа негосударственного образца об уровне образования и квалификации.

**Задачи:**

* определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованием рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
* определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
* приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Итоговая аттестация выпускников, согласно Положения «Об итоговой аттестации выпускников техникума», проводится аттестационной комиссией по программе профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» и состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

* сдача итоговых экзаменов по учебным предметам, включенным в состав итоговой аттестации в рамках программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
* выполнение выпускной практической работы по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» в пределах требований программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

 Квалификационные экзамены являются завершающей, обязательной и ответственной частью итоговой аттестации выпускников.

1. **ВИД ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Итоговая аттестация выпускников по данной профессии состоит из:

* + проверки теоретических знаний;
	+ выполнения практической работы по профессии.
	1. Организация работы аттестационной комиссии. Формирование состава аттестационной комиссии

2.1.1 Формирование состава аттестационной комиссии в соответствии с Положением «Об итоговой аттестации выпускников техникума».

2.1.2 Утверждение состава аттестационной комиссии приказом директора техникума.

2.2. Основные функции аттестационной комиссии

* + 1. Основные функции аттестационной комиссии в соответствии с Положением «Об итоговой аттестации выпускников техникума»:
* комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
* принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;
* подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения обучающихся по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».
	+ 1. Председатель аттестационной комиссии организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.
1. **ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № группы | Проведение | Ответственные |
| Недели | Сроки |
| 2-1  | 1 |  | Трошкина И.В.Макарова Н.В. |

1. **РАССМОТРЕНИЕ И СОГЛАСОВАНИЕ.**

Программа итоговой аттестации по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов рассмотрена на заседании методической комиссии структурного подразделения с. Замятино протокол № 4 от 2 декабря 2020 г.

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ПРОГРАММОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.**

**Выпускник должен уметь:**

-производить механическую кулинарную обработку сырья при изготовлении полуфабрикатов;

-пользоваться методами оценки качества сырья;

-приготавливать различные виды теста, мучные изделия из него, соблюдая технологию.

**Выпускник должен знать:**

-схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы;

-сущность технологического процесса изготовления полуфабрикатов;

-требования к качеству изготовляемых полуфабрикатов;

 -подготовку кондитерского сырья к производству;

 -технологию приготовления мучных изделий.

1. **ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ПРОФЕССИИ. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ.**

**6.1 Общие положения**

Выпускная практическая работа проводится с целью определения уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по соответствующей профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени, содержит наиболее характерные виды работ для данной профессии и выполняется выпускником самостоятельно.

Выпускная практическая работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Выпускная практическая работа может быть выполнена:

- на предприятии, где выпускник проходит производственную практику;

- в учебно-производственных мастерских техникума.

**6.2 Организация разработки тематики и выполнения выпускных практических работ**

Темы выпускных практических работ должны отвечать современным требованиям развития науки и разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий, слушателями. Перечень тем выпускных практических работ, рассматривается на методической комиссии структурного подразделения с.Замятино, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе и оформляется приказом директора техникума.

Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе.

Перечень тем доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации по данной образовательной программе профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Руководителем выпускных практических работ (он же руководитель производственной практики) в каждой группе назначается мастер производственного обучения.

После окончания практики руководитель выпускных практических работ оформляет заключение о проведении пробной работы и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем выпускной практической работы и представителями предприятия (начальником цеха заместителем директора по учебно-производственной работе, начальником ОТК, наставником, заведующей столовой или другими).

Заключение о проведении выпускной практической работы, производственная характеристика подписываются мастером п/о и предоставляются Аттестационной Комиссии.

Выполненная выпускная практическая работа оценивается Аттестационной Комиссией в баллах: отлично (5); хорошо (4); удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

* качество выполненных работ в соответствии с нормативно-технической документацией;
* применение рациональных приемов труда при выполнении производственных операций;
* правильная организация труда и рабочего места;
* умение выпускника использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные и профессиональные задачи.

Критерии оценки выпускных практических работ:

* 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.

**6.3 Хранение документов итоговой аттестации**

Протокол итоговой аттестации выпускников и сводная ведомость успеваемости обучающихся хранятся постоянно в архиве Емельяновского дорожно-строительного техникума.

После окончания итоговой аттестации аттестационная комиссия составляет отчет о работе. В отчете аттестационной комиссии отражается следующая информация:

- перечень видов итоговой аттестации;

- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной профессии;

- качество подготовки выпускников;

- недостатки подготовки слушателей по данной профессии;

- выводы и рекомендации.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на заседании МК протокол № 4 от 2 декабря 2020г.Председатель МК структурного подразделения с. Замятино\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гонштейн В.Г. |  СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В.Захаров  « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |

**Темы**

 **выпускных практических (квалификационных) работ**

 **по профессии 12391«Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

11

1.Приготовление холодного блюда «Салат Греческий».

2.Приготовление холодного блюда «Салат Гроздь Винограда».

3.Приготовление холодного блюда «Закуска из лаваша «Оливье».

4.Приготовление холодного блюда «Рулетики с ветчиной и сыром».

5.Приготовление холодного блюда «Салат Мимоза».

6.Приготовление холодного блюда «Березка».

7.Приготовление холодного блюда «Канапе с сыром».

8.Приготовление холодного блюда «Салат Любаша».

9.Приготовление холодного блюда «Салат Грибная поляна».

10.Приготовление холодного блюда «Загадка».

11.Приготовление холодного блюда «Тарталетки с начинкой из салата «Курица с ананасом».

12.Приготовление холодного блюда «Салат Сугроб».

13.Приготовление холодного блюда «Салат На траве дрова».

14.Приготовление холодного блюда «Салат Изабелла».

15.Приготовление холодного блюда «Салат Подсолнух».

16.Приготовление холодного блюда «Бутерброд слоеный».

17.Приготовление хлодного блюда «Грибочки».

18.Приготовление хлодного блюда «Шарики из сельди и крабовых палочек».

19.Приготовление холодного блюда «Салат Цезарь».

20.Приготовление холодного блюда «Салат Гранатовый браслет».

УТВЕРЖДАЮ

 Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ ПРАКТИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Слушателю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество)

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

(наименование образовательного учреждения)

курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ( код и наименование профессии)

Содержание задания

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

Дата выдачи «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Срок сдачи «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Фамилия, имя, отчество)

Консультанты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Фамилия, имя, отчество)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ

Составлено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г. о том, что слушатель Емельяновского дорожно-строительного техникума

(наименование образовательного учреждения)

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

 (фамилия, имя, отчество)

оканчивающий (ая) профессиональное обучение по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование профессии)

выполнил (а) выпускную практическую работу согласно заданию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(содержание задания)

Норма времени на изготовление одного изделия (выполнение одной единицы услуги) по технологическому процессу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

Фактически затрачено на изготовление одного изделия (выполнение одной единицы услуги) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

Оценка за выпускную практическую работу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполненная работа соответствует уровню разряда (класса, категории) по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

(код и наименование профессии)

Руководитель выпускной

практической работы

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ (подпись) (расшифровка подписи)

Начальник цеха (зам.директора по УПР) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ (подпись) (расшифровка подписи)

Начальник ОТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ (подпись) (расшифровка подписи)

Наставник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ (подпись) (расшифровка подписи)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

М.П.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1к приказу Емельяновского дорожно-строительного техникумаот \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_ |

Темы выпускных квалификационных работ, выполняемых в виде выпускных практических квалификационных работ и проверки теоретических знаний по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, группа 2-1

| № п/п | Ф.И.О. слушателя | Тема | Руководитель ВКР |
| --- | --- | --- | --- |
| проверка теоретических знаний | выполнение практической работы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | Антипова Эльвира Олеговна | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Грибочки» | Трошкина И.В. |
|  | Антонова Екатерина Викторовна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат « Сугроб» | Макарова Н.В. |
|  | Барков Павел Александрович | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Шарики из сельди и крабовых палочек» | Трошкина И.В. |
|  | Бивол Александра Сергеевна | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Рулетики из ветчины с сыром» | Макарова Н.В. |
|  | Блинкова Виктория Владимировна | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Тарталетки с начинкой из салата «Курица с ананасом» | Трошкина И.В. |
|  | Гуляева Алена Алексеевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Изабелла» | Макарова Н.В. |
|  | Демьянов Виталий Александрович | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «На траве дрова» | Макарова Н.В. |
|  | Кабанова Виктория Евгеньевна | Виды салатов. Подготовка продуктов и консервов для приготовления салата. | Салат «Загадка» | Трошкина И.В. |
|  | Никитина Виктория Евгеньевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Подсолнух» | Макарова Н.В. |
|  | Николаева Дарья Андреевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Мимоза» | Трошкина И.В. |
|  | Пугина Анна Андреевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Березка» | Макарова Н.В. |
|  | Скоробогатова Людмила Николаевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Гроздь винограда» | Трошкина И.В. |
|  | ТотороваДарья Сергеевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Разноцветный» | Макарова Н.В. |
|  | Федорова Валерия Алексеевна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Цезарь» | Трошкина И.В. |
|  | Федорова Елена Викторовна | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Гранатовый браслет» | Макарова Н.В. |

**РАССМОТРЕНО**   **СОГЛАСОВАНО**

На заседании МК СП с.Замятино Зам.директора по УПР

Протокол № 4 от 2 декабря 2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Захаров

Председатель МК СП с.Замятино « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

\_\_\_\_\_\_\_\_В.Г. Гонштейн

Темы проверки теоретических знаний и выпускных практических работ по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №№ | ПТЗ | ВКР |
| 1 | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Грибочки» |
| 2 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат « Сугроб» |
| 3 | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Шарики из сельди и крабовых палочек» |
| 4 | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Закуска «Рулетики из ветчины с сыром» |
| 5 | Разновидности закусок. Подготовка продуктов для приготовления закуски. | Тарталетки с начинкой из салата «Курица с ананасом» |
| 6 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Изабелла» |
| 7 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «На траве дрова» |
| 8 | Виды салатов. Подготовка продуктов и консервов для приготовления салата. | Салат «Загадка» |
| 9 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Подсолнух» |
| 10 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Мимоза» |
| 11 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Березка» |
| 12 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Гроздь винограда» |
| 13 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Разноцветный» |
| 14 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Цезарь» |
| 15 | Виды салатов. Подготовка продуктов для приготовления салата. | Салат «Гранатовый браслет» |