**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Монин

приказ №\_\_ "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

выпускников среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена на заседании

педагогического совета

Протокол № \_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2017год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного Приказом Минтруда № 1569 от 09.12.2016 г по профессии среднего профессионального образования.

**СОДЕРЖАНИЕ**

 Стр.

1. Форма ГИА
2. Объем времени на проведение ГИА
3. Сроки проведения ГИА
4. Нормативное обеспечение ГИА
5. Требования к содержанию ВКР
6. Условия допуска обучающихся к ГИА
7. Процедура проведения ГИА
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
9. Критерии оценки ВКР
10. Документация по итогам ГИА
11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А):

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

* *случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Повар,кондитер».*
1. **Форма ГИА**

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

*В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.*

1. **Объем времени**

На проведение ГИА - 2 недели.

1. **Сроки проведения ГИА**

В соответствии с учебным планомс 19 июня по 30 июня.

1. **Нормативное обеспечение ГИА**

4.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

4.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

4.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

4.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;

4.7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».

4.8. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1. **Требования к ВКР**

5.1. К основным структурным элементам работы относятся:

* титульный лист (приложение Б);
* задание (приложение В);
* содержание;
* введение;
* основная часть (теоретическая и практическая часть);
* заключение;
* список использованных источников;
* приложения.

5.2 Краткая характеристика разделов:

*Содержание* выпускной квалификационной работы(письменнойэкзаменационной работы).

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические главы, разделенные на пункты. Каждая глава, пункт должен включать законченную идею и информацию. Глава и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Глава или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

*Введение* (актуальность темы,новые направления в приготовлении иподаче блюд по теме, краткая историческая справка: происхождение названий, технологических терминов, сведения из истории производства кулинарных блюд разрабатываемого меню, цели и задачи работы).

*Основная часть* (технологическая часть):

меню (название предприятия, наименование блюд или кулинарных изделий, выход на одну порцию, источники рецептуры) оформляется в виде таблицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Источники | Наименование блюд | Выход, г |
| рецептуры |  |  |
| № \_\_сб. р-р |  |  |
|  |  |  |  |
| или | акт |  |  |
| проработки |  |  |
| №\_\_\_\_\_ |  |  |  |

* характеристика основных видов используемого сырья и продуктов (краткая товароведная характеристика потребительских свойств сырья и продуктов, кулинарное назначение, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения);
* санитарно-гигиенические требования к организации работы повара;
* безопасные условия труда;
* технология приготовления блюд или кулинарных изделий по меню (для каждого блюда конкретно);
* рецептура блюда или кулинарного изделия (представить в виде таблицы);

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса | Масса нетто | Масса | Масса |
| сырья | брутто | или | готового | на\_\_порцию |
|  | г, кг | полуфабриката | продукта |  |
|  |  | г, кг | г, кг |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* + подготовка сырья к работе (правила обработки, форма нарезки для данного блюда, условия хранения до использования);
	+ технология приготовления блюд (последовательность технологических операций, характеристика технологических режимов – температурный и временной, режим термической обработки);
	+ оформление и отпуск блюд по меню (особенности в оформлении и подаче блюд по меню, температура подачи, требования к качеству);
	+ организация рабочего места повара (оформляется в виде таблицы для каждого блюда конкретно).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технологическая | Технологическое | Инвентарь, |  | Посуда |
| операция/цех | оборудование | инструменты | для |  | для отпуска |
|  |  |  | приготовления |  |
| 1.Обработка |  |  |  |  |  |
| овощей |  |  |  |  |  |
| (заготовочный) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2. Варка бульона |  |  |  |  |  |
| (горячий) |  |  |  |  |  |

Практическая часть *–* оформляются технологические карты блюд после демонстрации практических компетенций приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии экспертов из числа работодателей.

*Заключение* подводит итог решения тех задач,которые были поставлены ввыпускной квалификационной работе. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

*Список использованных источников и приложения,* являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемый в данной работе, просмотренный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

5.3. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе письменной экзаменационной работы ставится подпись заместителя директора по учебно-производственной работе о допуске работы к защите и подпись руководителя выпускной квалификационной работы.

5.4. Защита выпускных квалификационных работ проводится в два этапа.

*Выполнение практической части* –составляется меню обеда длякаждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

*Защита письменной экзаменационной работы* –выпускник представляетв государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

*5.5. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ компетенций графику.*

*5.6. Апробация проведения ДЭ на территории Озинского района осуществляется в соответствии с приказом министерства образования области, на основании Единого регионального графика проведения государственной итоговой аттестации выпускников профессиональных образовательных учреждений Саратовской области, в части выполнения выпускной практической работы, на базе профильных специализированных центров компетенций.*

1. **Условия допуска обучающихся к ГИА**

6.1. *Условие допуска к подготовке ВКР* –предоставление документов,подтверждающих освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

* наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
* наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
* наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (рабочие тетради по УП, дневники-отчеты по ПП, аттестационные листы, характеристики);

* наличие портфолио (результаты освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях).

6.2. *Условия допуска к защите ВКР:*

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальном заданием, в сроки, установленные графиком;

- наличие отзыва руководителя ВКР.

6.3. *К участию в ДЭ допускаются студенты, освоившие образовательную программу среднего профессионального образования на территории Саратовской области.*

6.4. *Для участия в ДЭ:*

- *не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес ЦПДЭ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия;*

*- ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;*

*- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.*

1. **Процедура проведения ГИА**

7.1. Защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

7.2. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

7.3. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК.

7.4. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

1. **Процедура проведения ДЭ**

8.1. *Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.*

8.2. *ДЭ проводится в несколько этапов:*

* *проверка и настройка оборудования экспертами;*
* *инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ;*
* *выполнение студентами заданий;*
* *подведение итогов и оглашение результатов.*

8.3. *Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.*

*К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.*

8.4. *В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника.* *В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.*

8.5. *В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.*

8.6. *Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.*

1. **Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

*(В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»)*

9.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

9.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

9.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

9.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

9.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

9.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

9.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

9.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения

государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

* + последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

9.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

9.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника выставления новых.

9.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым

большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

9.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

9.14. *Для ДЭ апелляция не предусмотрена.*

1. **Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ**

10.1. Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 20 страниц печатного текста. К ВКР имеются приложения, в.ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

10.2. Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

10.3. Структура ВКР соответствует выбранной форме.

10.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики, а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

10.5. Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

10.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

10.7. Применение обучающимся во время доклада информационно-коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

10.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

10.9. По результатам защиты выставляются:

*практическая квалификационная работа* –комплексная демонстрацияпрактических умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной лаборатории, уровень освоения профессиональных компетенций оценивается в рамках выполнения комплекса конкретных технологических операций по 5-балльной системе по среднеарифметической оценке за выполнение каждого блюда:

- *оценка «5»* (отлично)задание выполнено полностью,демонстрация уменийне содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценка «4»* (хорошо)задание выполнено полностью,демонстрация уменийсодержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценкой «3»* (удовлетворительно)задание выполнено полностью,но ссовершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;

- *оценкой «2»* (неудовлетворительно),если выпускник не справляется сзаданием.

*защита письменной экзаменационной работы:*

* *оценка «5»* (отлично)-объем выполнен полностью,компьютернаяпрезентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
* *оценка «4»* (хорошо)-объем выполнен полностью,но при наличиинебольших недочетов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
* *оценкой «3»* (удовлетворительно)-объем работы выполнен на75%,компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;
* *оценкой «2»* (неудовлетворительно)в случае отсутствия письменнойэкзаменационной работы.
1. **Документация по итогам ГИА**

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар», «Кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и о выдаче диплома прошедшим ГИА выпускникам, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

*Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.*

**11**. **Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК**

11.1. ФГОС СПО по профессии;

11.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

11.5. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

11.6. Программа ГИА по профессии.

11.7. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

11.8. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

11.9. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

* + сводные ведомости результатов обучения студентов;
	+ итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
	+ зачетные книжки;
	+ протоколы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
	+ производственные характеристики обучающихся;
	+ аттестационные листы по практике.

11.10. *Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами практической части ВКР.*

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

**выпускных письменных экзаменационных работ**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**для присвоения квалификации «Повар»**

1. Технология приготовления блюда «Рыба припущенная по-русски»
2. Технология приготовления блюда «Рыба в тесте»
3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с зеленым маслом»
4. Технология приготовления блюда «Свинина в тесте»
5. Технология приготовления блюда «Бефстроганов»
6. Технология приготовления блюда «Котлеты по-сарански»
7. Технология приготовления блюда «Колбаски по -кубански»
8. Технология приготовления блюда «Язык в тесте»
9. Технология приготовления блюда «Мясо духовое»
10. Технология приготовления блюда «Азу»
11. Технология приготовления блюда «Жаркое Казань»
12. Технология приготовления блюда «Эскалоп»
13. Технология приготовления блюда «Антрекот»
14. Технология приготовления блюда «Котлеты натуральные»
15. Технология приготовления блюда «Шницель отбивной из свинины»
16. Технология приготовления блюда « Ромштекс»
17. Технология приготовления блюда «Цыплята табака»
18. Технология приготовления блюда «Рыба фри»
19. Технология приготовления блюда «Жаркое с грибами по-русски»
20. Технология приготовления блюда «Тельное из рыбы»

 21.Технология приготовления блюда «Зразы рыбные рубленые»

 22.Технология приготовления блюда «Зразы рыбные по-российски»

 23.Технология приготовления блюда «Котлеты рыбные»

 24.Технология приготовления блюда «Шницель из котлетной массы»

 25.Технология приготовления блюда «Котлеты крестьянские с грибами»

26.Технология приготовления блюда « Рулет мясной с луком и яйцом»

27.Технология приготовления блюда «Котлеты особые из кур»

28.Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом»

 29.Технология приготовления блюда «Тефтели мясные»

30.Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом».

31.Технология приготовления блюда «Зразы мясные рубленые».

32.Технология приготовления блюда «Котлеты домашние»

33.Технология приготовления блюда «Рулет с макаронами или яйцом»

34.Технология приготовления блюда «Тефтели рыбные»

35.Технология приготовления блюда «Рулет рыбный»

36.Технология приготовления блюда «Плов»

37.Технология приготовления блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»

38.Технология приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские»

39.Технология приготовления блюда «Рагу из свинины».

40.Технология приготовления блюда « Фрикадельки мясные в соусе»

 41.Технология приготовления блюда «Рагу из птицы»

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

**выпускных письменных экзаменационных работ**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**для присвоения квалификации «Кондитер»**

1. Технология приготовления булочки домашней
2. Технология приготовления булочки российской
3. Технология приготовления булочки с маком
4. Технология приготовления булочки ванильной
5. Технология приготовления булочки с орехами
6. Технология приготовления ватрушки с творогом
7. Технология приготовления кулебяки с мясом
8. Технология приготовления расстегаев с рыбой
9. Технология приготовления кекса майского
10. Технология приготовления сочни с творогом
11. Технология приготовления коржика молочного
12. Технология приготовления печенья песочного «Листики»
13. Технология приготовления печенья песочного
14. Технология приготовления печенья лимонного
15. Технология приготовления печенья ромашка
16. Технология приготовления печенья звездочки
17. Технология приготовления печенья творожного
18. Технология приготовления рожка песочного с маком
19. Технология приготовления пирожного песочного
20. Технология приготовления пончиков московских
21. Технология приготовления сдобы обыкновенной
22. Технология приготовления пирожного заварного
23. Технология приготовления пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом
24. Технология приготовления пирожного бисквитного, с белковым кремом
25. Технология приготовления пирожного бисквитного со сливочным кремом
26. Технология приготовления пирожного бисквитного фруктового
27. Технология приготовления пирожного бисквитного буше
28. Технология приготовления пирожного песочного с белковым кремом
29. Технология приготовления пирожного песочного глазированного помадой, с кремом
30. Технология приготовления пирожное песочного «Корзиночка любительская»
31. Технология приготовления пирожного песочного «Корзиночка с белковым кремом»
32. Технология приготовления пирожного песочного «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»
33. Технология приготовления пирожного слойка с кремом
34. Технология приготовления пирожного воздушного с кремом
35. Технология приготовления торта « бисквитно-кремового»
36. Технология приготовления торта «Сказка»
37. Технология приготовления торта «Прага»
38. Технология приготовления торта бисквитно-орехового
39. Технология приготовления торта бисквитного «Ягодка»
40. Технология приготовления торта песочного «Ленинградский»
41. Технология приготовления торта песочного «Листопад»
42. Технология приготовления торта бисквитного «Осень»

**Практические задания для проведения демонстрационного экзамена.**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Щука – фаршированная целиком»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Карп – фаршированный гречневой кашей»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дорадо фаршированная»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Галантин из рыбы».

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Криветки в молочном соусе»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Запеканка картофельная с креветками»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Плов с мидиями»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда « Ростбиф» (говядина )

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грудинка фаршированная рисом и печенью»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясной рулет »

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рулет Корпачче из телятины с Моцарелой и базеликом»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясо шпигованное»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Цыплёнок фаршированный рисом, грибами и фуа-гра»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Утка- фаршированная»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Куриный рулет с фисташками»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты из филе птицы» фаршированным молочным соусом и грибами

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Грибы фаршированные»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Помидоры фаршированные»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда Перец фаршированный»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Котлеты морковные»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Овощи - гриль в стиле Провансаль»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Дичь по – Столичному»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Кролик жареный в сметанном соусе»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Зразы»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 10

Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый,

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 13

Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 14

Приготовить котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

 Максимальное время выполнения заданий – 120 мин.

Задание варианта 15

Приготовить зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновое заливное с клубникой.

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить – Мягкое желе из манго

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Панакота из сливок

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Крем – брюле

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный снег

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание :

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле маковое

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Апельсиновый мусс

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Лимонный самбук

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каталонский крем

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Суфле ореховое

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный пудинг из манной крупы

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Морковь глазированная в меду

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карпаччо из ананаса с имбирным соусом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Экзотический фруктовый салат

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каннеллонни из ананаса с бананом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ананас- фламбе

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамель апельсиновая пряная

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Манго обжаренная со специями

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фрукты на гриле

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый минестроне с соусом банановым и базеликом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Карамельные орехи с инжиром

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Фруктовый суп с дыней и ягодным морсом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Бананы карамелизованные

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Томлённый в вине ананас

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный брауни с грецким орехом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадный фондан

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадное пирожное Бискотти.

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Меренги

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Птифур

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Печенье шоколадные завитки с бананом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Миндально – апельсиновый твиль

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - заварное пирожное

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Кокосовое печенье с шоколадом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Маффины

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Капкейк с кремом Ганаш

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Песочные корзиночки

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Флорентины из песочного теста

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Тарталетки с шоколадным кремом франжипане и малиной

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Пирожные «Имбирный чизкейк»

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарииВремя выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шоколадные трюфели

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Медовик – авторская интерпретация

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Профитроли из заварного теста

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ватрушка с творогом

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Ромовая баба

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Штрудель

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Слойка - Язычок

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Шарлотка

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание

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

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - Каравай

 Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

 Код \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К защите допущен (а) Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА** Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выпускник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_

Работа выполнена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

 (Подпись) (Ф.И.О.)

Консультант по практической части \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

 (Подпись) (Ф.И.О.)

Председатель

методической комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

 (Подпись) (Ф.И.О.)

 «УТВЕРЖДАЮ»

 Зам. директора по УПР

 ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

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

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

для письменной экзаменационной работы

Обучающемуся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГБПОУ СО «ОЛСТиС» Группа № \_\_\_\_\_

Профессия ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Профессия ОК -***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Тема задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Дата выдачи работы «\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Срок сдачи работы «\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Перечень вопросов, подлежащих разработке

**А. Спецтехнология**

1. Описать технологическую последовательность операций с учётом передовых приёмов труда

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

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

2. Характеристики применяемых материалов при данных работах и потребность материалов по заданию\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

3. Правила техники безопасности при выполнении данных работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

**Б. Организация и производство работ**

1. Организация рабочего места (виды применяемого оборудования, инструментов и приспособлений) при выполнении заданного процесса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**В. Перечень графической части** (Приложения)

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

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

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

**Структура письменной экзаменационной работы:**

1. Титульный лист
2. Задание на письменную экзаменационную работу
3. Содержание
4. Введение
5. Общая часть
6. Технологическая часть
7. Раздел по охране труда и технике безопасности
8. Графическая часть
9. Экономическая часть
10. Выводы
11. Перечень используемой литературы
12. Приложения

**Перечень рекомендованной литературы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перечень Интернет ресурсов**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание выдал преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/