

Приложение
К приказу «Об утверждении тематики выпускных
квалификационных работ и подготовке к
Государственной итоговой аттестации 2024 года»
№ _____ от _____

План подготовки к Демонстрационному Экзамену обучающихся группы ПК-20 по профессии «Повар, кондитер» в 2024г. в ГАПОУ СО
«Ирбитский политехникум»

Руководитель: Мельникова Е.В.

Группа: 16 человека.

Всего подгрупп: 4

КОД: 43.01.09-1-2024 Повар, кондитер

См ен а	№ экзаменационно й группы (ПП)	Количество о человек в смене	Дата выдачи задания	Дата проведения	Дата окончания	ФИО участника
1	163100	4	24.06.2024	25.06.2024	25.06.2024	
2	163098	4	24.06.2024	25.06.2024	25.06.2024	
1	163105	4	25.06.2024	26.06.2024	26.06.2024	
2	163106	4	25.06.2024	26.06.2024	26.06.2024	

Содержательная структура КОД

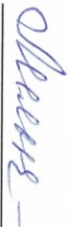
Вид деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Баллы	Дата проведения	Время	Форма проведения / ресурс	Преподаватель
<p>Приготовления, оформление, оформление и подготовка к реализации продукции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: подготавливать рабочее место, выбрать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы</p> <p>Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Умение: своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	14	22.12.2023 – 21.06.2024	46 часов	практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров) стажировка / предприятие соц. партнер	Мельникова Е.В.
		<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента</p>	<p>Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p>Умение: соблюдать выход при порционировании</p>	4	22.12.2023 – 21.06.2024		практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров) стажировка / предприятие соц. партнер
<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>		<p>Умение: поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	2				

<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>				<p>практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров)</p>	<p>Мельникова Е.В.</p>
<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>	<p>6</p> <p>22.12.20 23 – 21.06.20 24</p>	<p>20 часов</p>	<p>практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров)</p> <p>стажировка / предприятие соц. партнер</p>	<p>Мельникова Е.В.</p>
<p>Приготовленные, оформленные и подоготовка к реализации цели</p>	<p>ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: выбирать, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: соблюдения выхода при порционировании</p>	<p>10</p> <p>22.12.20 23 – 21.06.20 24</p>	<p>14</p> <p>22.12.20 23 – 21.06.20 24</p>	<p>практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров)</p> <p>стажировка / предприятие соц. партнер</p>	<p>Мельникова Е.В.</p>

ассорти мента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий	14	22.12.20 23 – 21.06.20 24	30 часов	практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров) стажировка / предприятие соц. партнер	Мельникова Е.В.
		Умение: подготовки рабочего места для порционирования Навык: соблюдения техники безопасности Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умение: осуществлять утилизацию отходов Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ					
ассорти мента	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок различного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции)	16	22.12.20 23 – 21.06.20 24		практическое занятие / ИПТ (УПМ Поваров) стажировка / предприятие соц. партнер	Мельникова Е.В.
		Умение: доводить до вкуса Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Умение: соблюдать выход при порционировании					

		<p>Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p> <p>Умение: выбирать, применить комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

Мельникова Е.В.



Свинкин А.В.

