

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО:

ПЦК «Торговли, общественного питания и сферы услуг»
Протокол № 9 от «29» 11 2022г.
Руководитель [подпись] С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «ТООП»
[подпись] С.И. Шакин
«29» 11 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Педагогический совет ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»
Протокол № 2 от «2» 12 2022г.
Председатель [подпись] Н.Р. Каравасва

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
[подпись] В.А. Суслопаров
«05» 12 2022г.

Перечень

тем письменной экзаменационной работы
и выпускной практической квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация 2022-2023 учебного года

ППКРС: 19.01.04 «Пекарь»

Квалификация: пекарь, кондитер

№ n/n	Перечень тем письменной экзаменационной работы	Перечень тем выпускной практической квалификационной работы
1	Технология приготовления хачапури по - аджарский; торта «Октябрьский»	Приготовление и презентация изделий хачапури по - аджарский; торт «Октябрьский»
2	Технология приготовления пирога «Московского»; пирожного «Руллет чешский»	Приготовление и презентация изделий пирог «Московский»; пирожное «Руллет чешский»
3	Технология приготовления пирожков жаренных с мясным фаршем; торта «Нарцисс»	Приготовление и презентация изделий пирожки жаренные с мясным фаршем; торт «Нарцисс»
4	Технология приготовления ватрушки с творогом; пирожного «Корзиночка с зефирным кремом»	Приготовление и презентация изделий ватрушка с творогом; пирожное «Корзиночка с зефирным кремом»
5	Технология приготовления булочки с орехами и изюмом; торта «Рубин»	Приготовление и презентация изделий булочка с орехами и изюмом; торт «Рубин»
6	Технология приготовления пирожков печеных с яйцом и луком; бенто торта	Приготовление и презентация изделий пирожки печеные с яйцом и луком; бенто торт
7	Технология приготовления пирожков печеных с яблочным фаршем и «Рулета бисквитно -фруктовый»	Приготовление и презентация изделий пирожки печеные с яблочным фаршем и «Руллет бисквитно -фруктовый»

8	Технология приготовления пирожков жаренных с капустным фаршем; торта бисквитного «Пончик»	Приготовление и презентация изделий пирожки жаренные с капустным фаршем; торт бисквитный «Пончик»
9	Технология приготовления «Самсы»; торта «Прага»	Приготовление и презентация изделий «Самса»; торт «Прага»
10	Технология приготовления сдобной булочки «Вензель» и торта «Красный бархат»	Приготовление и презентация изделий булочка сдобная «Вензель» и торт «Красный бархат»
11	Технология приготовления пирожков печеных с киви; торта «Панчо»	Приготовление и презентация изделий пирожки печеные с киви; торт «Панчо»
12	Технология приготовления кулебяки с мясо картофельным фаршем; торта «Хлопчик кучерявый»	Приготовление и презентация изделий кулебяка с мясо картофельным фаршем; торт «Хлопчик кучерявый»
13	Технология приготовления кренделя сдобного «Юбилейного»; торта «К чаю»	Приготовление и презентация изделий крендель сдобный «Юбилейный»; торт «К чаю»
14	Технология приготовления булочки «Российской»; кекса «Свердловского»	Приготовление и презентация изделий булочка «Российская»; кекс «Свердловский»
15	Технология приготовления ватрушки венгерской; торта «Творожного»	Приготовление и презентация изделий ватрушка венгерская; торт «Творожный»
16	Технология приготовления пирожков печеных с картофельным фаршем; пирожного «Анна Павлова»	Приготовление и презентация изделий пирожок печеный с картофельным фаршем; пирожное «Анна Павлова»
17	Технология приготовления пирожков с печенью жаренных; маффинов с шоколадным кремом	Приготовление и презентация изделий пирожок с печенью жаренный; морфины с шоколадным кремом
18	Технология приготовления картофельной шаньги; торта из заварного теста	Приготовление и презентация изделий картофельная шаньга; торт из заварного теста
19	Технология приготовления булочки «Дорожной»; пирожного «Картошка» обсыпная	Приготовление и презентация изделий булочка «Дорожная»; пирожное «Картошка» обсыпная
20	Технология приготовления пирожков жаренных с печенью; бенто- торта	Приготовление и презентация изделий пирожки жаренные с печенью; бенто- торт
21	Технология приготовления гребешка «Уральского», торта шоколадного с пикантной вишней	Приготовление и презентация изделий гребешок «Уральский», торт шоколадный с пикантной вишней
22	Технология приготовления беляшей, маффинов	Приготовление и презентация изделий беляш, маффины
23	Технология приготовления ватрушки со сметаной, печенья крекер с сыром	Приготовление и презентация изделий ватрушка со сметаной, печенье крекер с сыром

Мастер производственного обучения

 Лаврентьева И.В.