Министерство образования и науки Пермского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Нытвенский многопрофильный техникум»

|  |
| --- |
| Рассмотрено на заседанииПедагогического Совета ГБПОУ «НМТ»«\_\_27\_\_»\_\_декабря \_\_\_\_\_\_2021 г.Протокол № \_68\_\_  |
| СогласованоПредседатель ВЭК Директор ООО «Скорпион» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.П. Деменева«\_27\_»\_\_декабря\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |
| Утверждаю Директор ГБПОУ «НМТ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.И Геберт «\_27\_\_»\_\_декабря\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. № 07/\_\_\_\_\_   |

**ПРОГРАММА**

**ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

образовательной программы профессионального обучения

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

**16675 Повар**

Нытва, 2021

**Пояснительная записка**

Программа итоговой аттестации (далее – ИА) разработана в соответствии со ст. 73 и 74 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», профессиональных стандартов «Повар», «Пекарь», положения об организации профессионального обучения выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных школ, утверждённого приказом директора техникума от 18.06.2015 № 06/110, порядка проведения выпускного квалификационного экзамена по основным программам профессионального обучения, утверждённого приказом директора техникума от 12.10.2015 г. № 06/168 и с учётом квалификационных характеристик и требований, предъявляемых к уровню подготовки обучающихся по профессии «Повар».

Цель проведения ИА:

- определение соответствия полученных знаний, умений и навыков по образовательной программе профессионального обучения и установления обучающимся квалификационного разряда по профессии 16675 Повар.

Задачи ИА:

 - определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;

 - определение степени сформированности профессиональных компетенций и личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

 К ИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей по общепрофессиональным и профессиональным учебным дисциплинам образовательной программы профессионального обучения (далее – ОП ПО) по профессии 16675 Повар.

ИА проводится в форме выпускного квалификационного экзамена (далее – ВКЭ), который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16675 Повар.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование пищевого производства;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных и мучных изделий.

Квалификационная характеристика:

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. **Организация работы выпускной экзаменационной комиссии**

1.1. Формирование состава выпускной экзаменационной комиссии (далее – ВЭК).

1.1.1. Порядок формирования состава ВЭК осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом директора техникума от 18.06.2015 № 06/110, порядка проведения выпускного квалификационного экзамена по основным программам профессионального обучения, утверждённого приказом директора техникума от 12.10.2015 г. № 06/168.

1.1.2. ВЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует её деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ВЭК 2022 года утверждена приказом директора техникума от 14.12.2021 № 07/275 «Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2022 году»

1.1.3. Заместителем председателя ВЭК является директор техникума.

1.1.4. Состав ВЭК 2022 года утверждён приказом директора техникума от 14.12.2021 № 07/275«Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2022 году».

1.1.5. Полномочия ВЭК действуют в течение одного календарного года.

1.2. Основные функции ВЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие квалификационным характеристикам и требованиям, предъявляемых к уровню подготовки обучающихся по профессии «Повар»;

- принятие решения о присвоении разряда и выдаче выпускнику свидетельства по профессии «Повар» по результатам ИА.

1.3. Организация работы ВЭК во время ВКЭ:

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения ВКЭ:

- приказ директора техникума о создании ВЭК для проведения ИА выпускников;

- приказ директора техникума о создании апелляционной комиссии, действующей в период ИА;

 - приказ директора техникума о проведении ИА (расписание консультаций, график проведения ИА);

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к ИА;

- журналы теоретического и практического обучения за весь период обучения;

- сводная ведомость успеваемости обучающихся;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения производственной и дипломной практики, отчеты по практикам;

- книга протоколов ИА.

 1.4. Подготовка отчета ВЭК после окончания ИА:

1.4.1. После окончания ИА председателем ВЭК готовится отчет, в котором дается анализ результатов ИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, характеристика личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе ВЭК предоставляется в установленные сроки после завершения ИА в Министерство образования и науки Пермского края.

 **2.** **Содержание, условия подготовки и процедура проведения** **ВКЭ**

2.1. Организация ИА, график и сроки ее проведения устанавливаются приказом директора техникума.

2.2. Сроки проведения ИА доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ВЭК.

2.3. ИА включает в себя практическую квалификационную работу (далее – ПКР) и письменную экзаменационную работу (далее - ПЭР), содержание которых соответствует содержанию общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин ОППО данной профессии.

2.4. К ИА обучающийся представляет документы, подтверждающие освоение им знаний, умений и навыков при изучении им теоретического материала и прохождении практик. Обучающимся могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2.5. Требования к содержанию и структуре ПКР и ПЭР определяются техникумом.

2.6.ПКР выполняется в мастерской техникума. Руководитель практики своевременно подготавливает рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения ПКР, выдается задание с указанием содержания и разряда работы. Время выполнения ПКР составляет 180 мин.

2.7. По итогам выполнения ПКР составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

2.8. Перечень тем ПКР указан в приложении 1.

2.9. ПЭР выявляет готовность выпускника к целостной профессиональной деятельности, способность самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач.

2.10. ПЭР проводится в виде решения тестов по учебным общепрофессиональным и профессиональным учебным дисциплинам. Тесты включают в себя 30 вопросов, позволяющих осуществить проверку полученных теоретических знаний данной ОП ПО. Время выполнения ПКР составляет 60 мин.

2.11. Перечень вопросов ПЭР указан в приложении 2.

2.12. Перечень ПКР и печень вопросов ПЭР доводятся до сведения выпускников за 6 месяцев до начала ИА.

2.13. ИА выпускников по профессии 16675 Повар проводится в закрытом режиме работы ВЭК.

2.14. После окончания ИА, ВЭК обсуждает результаты и объявляет общую оценку, учитывая результаты выполнения ПКР и ПЭР. Результаты объявляются в день проведения ИА.

Приложение 1

**Перечень тем практической квалификационной работы**

 для профессии 16675 Повар

Практическая работа выполняется по ПД. 04 «Приготовление супов и соусов» в учебном цехе техникума.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема**  |
|  | Борщ с капустой и картофелем №170. |
|  | Борщ с капустой №169. |
|  | Борщ с фасолью и картофелем №176. |
|  | Борщ украинский №183. |
|  | Щи из свежей капусты №186. |
|  | Щи из свежей капусты с картофелем №187. |
|  | Щи из квашеной капусты с картофелем №193. |
|  | Щи суточные №192. |
|  | Щи по-уральски №194. |
|  | Рассольник домашний №196. |
|  | Рассольник ленинградский №197. |
|  | Суп крестьянский с крупой №201. |
|  | Суп полевой №205. |
|  | Суп картофельный с бобовыми №206. |
|  | Суп картофельный с макаронными изделиями №208. |

Приложение 2

**Перечень учебных дисциплин**

**к письменной экзаменационной работе (тестирование)**

 **для профессии 16675 Повар**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Учебная дисциплина**  |
| 1 | Основы санитарии, физиологии и гигиены питания |
| 2 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 3 | Технология приготовления холодных блюд и закусок |
| 4 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 5 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |

**Перечень экзаменационных вопросов**

 **для подготовки к письменной экзаменационной работе**

для профессии 16675 Повар

1. Понятие о микроорганизмах.

2. Морфология микроорганизмов.

3. Пищевые отравления бактериального происхождения.

4. Пищевые отравления не бактериального происхождения.

5. Личная гигиена повара.

6. Санитарные требования к оборудованию.

7. Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.

8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

9. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

10. Пищеварение и усвояемость пищи.

11. Общие сведения о машинах.

12. Универсальные приводы.

13. Машины для обработки сырья.

14. Общие сведения о тепловом оборудовании.

15. Пищеварочные котлы.

16. Аппараты для жарки и выпечки

17. Оборудование для раздачи пищи.

18. Холодильное оборудование.

19. Машины для приготовления и обработки теста.

20. Охрана труда и техника безопасности.

21. Классификация холодных блюд и закусок.

22. Виды бутербродов.

23. Приготовление открытых бутербродов.

24. Приготовление закрытых бутербродов.

25. Приготовление канапе.

26. Приготовление овощных салатов и закусок.

27. Приготовление салатов и закусок из рыбы и морепродуктов.

28. Приготовление салатов и закусок из мяса и мясных продуктов

29. Приготовление салатов и закусок из мяса птицы.

30. Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок.

31. Подготовка круп к тепловой обработке.

32. Приготовление каш.

33. Приготовление блюд из каш: котлет, биточков, крупеника.

34. Подготовка бобовых к тепловой обработке.

35. Приготовление блюд из бобовых.

36. Подготовка макаронных изделий к тепловой обработке.

37. Варка макаронных изделий сливным и не сливным способом.

38. Подготовка яиц к тепловой обработке.

39. Приготовление различных видов омлетов.

40. Подготовка творога к тепловой обработке.

41. Приготовление жареных блюд из творога.

42. Первичная обработка мяса.

43. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

44. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

45. Приготовление тушеных блюд из мяса.

46. Первичная обработка мяса птицы.

47. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.

48. Приготовление жареных блюд из мяса птицы.

49. Приготовление тушеных блюд из мяса птицы.

50. Требования к качеству и сроки хранения блюд из мяса и птицы.

Министерство образования и науки Пермского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Нытвенский многопрофильный техникум»

|  |
| --- |
| Рассмотрено на заседанииПедагогического Совета ГБПОУ «НМТ»«\_\_27\_\_»\_\_декабря \_\_\_\_\_\_2021 г.Протокол № \_68\_\_\_  |
| СогласованоПредседатель ВЭК Директор ООО «Скорпион» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.П.Деменева«\_27\_»\_\_декабря\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |
| Утверждаю Директор ГБПОУ «НМТ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.И.Геберт «\_27\_\_»\_\_декабря\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. № 07/\_\_\_\_   |

**МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии

**16675 Повар**

Нытва, 2021

**Методика оценивания практической квалификационной работы**

**«Отлично»** - выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

 **«Хорошо»**  - выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим выпускником, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

 **«Удовлетворительно»** - выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет ошибки, исправляемых с помощью педагога, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении санитарных норм и требований безопасности труда.

 **«Неудовлетворительно»** – выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные нормы и требования безопасности труда не соблюдаются.

**Методика оценивания письменной экзаменационной работы**

ПЭР выполняется решением тестов, она имеет 30 вопросов по 5 учебным дисциплинам учебного плана:

**«Отлично»** выставляется в случае 30 – 27 верных ответов на вопросы теста.

**«Хорошо»** выставляется в случае 26 – 23 верных ответов на вопросы теста.

**«Удовлетворительно»** выставляется в случае 22 – 19 верных ответов на вопросы теста.

**«Неудовлетворительно»** выставляется в случае менее 19 верных ответов на вопросы теста.