

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Нытвенский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Педагогического Совета ГБПОУ «НМТ»
« 26 » декабря _____ 2022 г.
Протокол № 74

Согласовано
Председатель ВЭК
Директор ООО «Скорпион»
_____ С.П. Деменова
« 26 » декабря _____ 2022 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ «НМТ»
_____ Д.И Геберт
« 26 » декабря _____ 2022 г.



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
образовательной программы профессионального обучения
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии
16675 Повар

Нытва, 2022

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 просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «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 и 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 сырьё 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».

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 2023 года утверждена приказом директора техникума от 15.12.2022 № 07/217 «Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2023 году»

1.1.3. Заместителем председателя ВЭК является директор техникума.

1.1.4. Состав ВЭК 2023 года утверждён приказом директора техникума от 15.12.2022 № 07/217 «Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2023 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 перечень 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. 06
«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»
в учебном цехе техникума

№ п/п	Тема
1.	Котлеты рубленый № 608
2.	Зразы рубленый № 614
3.	Тефтели № 618 (1вариант)
4.	Гуляш № 591
5.	Биточки № 608
6.	Жаркое по-домашнему № 590
7.	Борщ с капустой и картофелем № 170
8.	Щи из свежей капусты с картофелем № 187
9.	Рассольник петербургский № 197
10.	Щи из квашеной капусты № 191
11.	Борщ № 169
12.	Рассольник домашний № 196

**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. Обработка овощей и грибов.
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов.
3. Обработка рыбы.
4. Блюда из рыб.
5. Обработка мяса и мясопродуктов.
6. Блюда из мяса и мясопродуктов.
7. Блюда из рубленого мяса.
8. Блюда из котлетной массы.
9. Блюда из субпродуктов.
10. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.
11. Блюда из мяса птицы.
12. Способы тепловой и кулинарной обработки продуктов.
13. Основные способы тепловой обработки.
14. Комбинированные способы тепловой обработки.
15. Вспомогательные способы тепловой обработки.
16. Технология приготовления супов и соусов.
17. Классификация супов и соусов.
18. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
20. Блюда из круп и бобовых
21. Блюда из макаронных изделий.
22. Изделия из теста, подготовка сырья.
23. Значение и подготовка творога.
24. Блюда из творога.
25. Обработка яиц.
26. Блюда из яиц.
27. Подготовка продуктов для холодных блюд.
28. Холодные блюда и закуски.
29. Сладкие блюда и напитки.
30. Характеристика сладких блюд.
31. Общие сведения о напитках.
32. Холодные напитки
33. Понятие о микроорганизмах.
34. Пищевые отравления бактериального происхождения.
35. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
36. Личная гигиена повара.

37. Морфология микроорганизмов.
38. Классификация предприятий общественного питания.
39. Организация производства.
40. Общие сведения о машинах
41. Машины для обработки овощей.
42. Машины для обработки мяса и рыбы.
43. Машины для приготовления и обработки теста.
44. Общие сведения о тепловом оборудовании.
45. Охрана труда и техника безопасности.
46. Общие сведения о пищевых продуктах.
47. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.
48. Молоко и молочные продукты требования к качеству
49. Мясо и мясные продукты требования к качеству и сроки хранения.
50. Рыба и рыбные продукты требования к качеству, и сроки хранения.

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Нытвенский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Педагогического Совета ГБПОУ «НМТ»
« 26 » декабря _____ 2022 г.
Протокол № 74

Согласовано
Председатель ВЭК
Директор ООО «Скорпион»
_____ С.П.Деменева
« 26 » декабря _____ 2022 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ «НМТ»
_____ Д.И.Геберт
« 26 » декабря _____ 2022 г.



**МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии
16675 Повар

Нытва, 2022

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.