


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский горно - промышленный техникум»

Согласовано:

И.о. директора УМП «Юнрос»

 С.В. Ярославцева

« » 2022г.



И.о. директора ГАПОУ «КГПТ»

 Т.В. Винокурова

«14» января 2022г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Краснокаменск, 2022 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки кадров по программам СПО и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций, определить направления совершенствования деятельности организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров. Общие подходы к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО регулируются статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации».

Итоговая аттестация, завершающая освоение профессиональных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией, если иное не установлено Федеральным законом об образовании. Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки, обучающихся Государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы организации и проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации:

1. Перечень поручений Президента Российской Федерации от 9 декабря 2017 г. № Пр-2582, пункт 2 "б": "обеспечить внедрение демонстрационного экзамена по стандартам "Ворлдскиллс Россия" в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, предусмотрев в том числе, что результаты демонстрационного экзамена по стандартам "Ворлдскиллс Россия" и участия в чемпионатах по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" приравниваются к результатам

государственной итоговой аттестации, а также внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации".

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 (с изм. от 28.08.2020г утв Приказом Минобрнауки № 441),
3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800.
4. Письмо Минпросвещения России от 19.10.2022 г. № 05-1813 "О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году"
5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569).

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки выпускников по программам среднего профессионального образования и позволяет реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки, обучающихся государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ППКРС в ГАПОУ «КГПТ»

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также определению уровня готовности выпускника к дальнейшей самостоятельной трудовой деятельности.

3. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде **демонстрационного экзамена**, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

4. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно рекомендованному **комплекту оценочной документации (КОД)** Агентства развития навыков и профессий для проведения демонстрационного экзамена **базового уровня**.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Назначение руководителей осуществляется приказом директора техникума.

Темы и задания для выполнения ВКР выдаются не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА.

При проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена, под тематикой ВКР понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. Для проведения демонстрационного экзамена используются комплекты оценочной документации (КОД). Заданием демонстрационного экзамена является рекомендованное задание комплекта оценочной документации по компетенции «Поварское дело» **базового уровня**. Комплекты оценочной документации включают профессиональные задачи, которые могут отражать один или несколько видов

деятельности и соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям:

1. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Образец задания:

Модуль 1: Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Задание модуля 1: Приготовление полуфабрикатов для блюд Модулей 2,3,4. Организовать раздельное хранение сырья и полуфабрикатов. В процессе приготовления содержать в чистоте рабочие поверхности. Рационально расходовать продукты. Работать соблюдая технику безопасности. При приготовлении блюд соблюдать чистоту, мыть руки в начале, конце и в процессе выполнения задания.
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Задание модуля 2: Приготовить три порции горячего блюда из птицы с гарнирами из овощей и круп. Приготовить один горячий соус. Минимальная масса одной порции 220 грамм. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Задание модуля 3: Приготовить три порции салата с использованием мяса птицы. Приготовить один холодный соус. Масса одной порции 100-150 грамм. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 4: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
Задание модуля 4: Приготовить три порции яблочного торта. Приготовить один холодный или горячий сладкий соус. Приготовить декоративный элемент на выбор участника. Масса одной порции от 100 до 120 грамм. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Объем времени:

На проведение ГИА - 2 недели.

Сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом и календарный учебным графиком 2021/2022 учебного года с 19 июня по 28 июня 2023 года.

5. СВЯЗЬ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ

В соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития навыков и профессий»).

Задание по компетенции «Поварское дело» должно соответствовать задаче оценки освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Перечень

профессиональных стандартов, соответствующих
профессиональной деятельности выпускников образовательной
программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

33.010	Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
33.011	Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
33.014	Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОБЪЕМУ И СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Для проведения демонстрационного экзамена как процедуры государственной итоговой аттестации в 2022/2023 учебном году по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяются оценочные материалы, разработанные Агентством развития навыков и профессий (базовый уровень).

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ (ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ) РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Результатом демонстрационного экзамена является решение Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) об уровне освоения освоенных общих и профессиональных компетенций.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД 2	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД 3	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 4	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Код	Наименование общих компетенций
ОК.1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

8 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Для проведения государственной итоговой аттестации в форме выполнения и защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена, приказом директора техникума создается Государственная экзаменационная комиссия в составе представителя работодателя, преподавателей и мастеров производственного обучения, имеющих право участия в оценке демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

1. проверка и настройка оборудования организаторами демонстрационного экзамена (преподавателями, мастерами производственного обучения);
2. инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех);
3. выполнение студентами заданий;
4. подведение итогов и оглашение результатов.

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 Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) 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 председателя ГЭК (главного эксперта).

9. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ

Приложение 1. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

Лист ознакомления
с процедурой подготовки и защиты ВКР

Я, _____,
студент группы № _____, профессии _____

подтверждаю, что ознакомлен со следующей документацией и информацией:

1. Методическими рекомендациями по выполнению ВКР;
2. Темой ВКР;
3. Сроками консультаций;
4. Сроками утверждения и сдачи ВКР;
5. Сроками защиты ВКР.

« _____ » _____ 20__ г. _____ / _____ /

(подпись)