

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Программа
государственной итоговой аттестации выпускников 2022 года
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Базовый уровень

2018 г.

Рассмотрены на заседании ЦК
Председатель ЦК

_____/Герасимова О.Н./
протокол от 28.08.2018 г. №1

Одобрена на заседании педагогического совета
протокол от 30 августа 2018 года №1

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК _____

Габелия С.Н., директор кафе «Рицца»
ИП «Габелия»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА), требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний – являются частью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных **видов деятельности (ОВД)** и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

Повар-кондитер делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Повар-кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

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, мяса, 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.

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.

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.

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.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. Форма государственной итоговой аттестации:

1. Защита выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа).

2. Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

1 неделя - защита выпускной квалификационной работы и сдача государственного экзамена.

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

с 15.06.2022 г. по 28.06.2022 г.

5. Необходимые материалы:

5.1.1 Темы письменных экзаменационных работ, разработанные преподавателями, рассмотренные на заседании цикловых комиссий.

5.1.2. Индивидуальные задания на работу, рассмотренные на заседании цикловой комиссии, подписанные руководителем работы и утвержденные заместителем директора по учебной работе.

5.1.3. Письменные экзаменационные работы студентов.

5.1.4. Отзыв руководителя работы.

5.2. Государственный экзамен:

5.2.1. Задания для демонстрационного экзамена, разработанные на основании конкурсных заданий Финала IV Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и утвержденные национальным экспертом.

6. Требования к выполнению ВКР

6.1. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации (выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии Повар, кондитер в пределах требований ФГОС)

1. Содержание выпускных практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда.

2. Перечень выпускных практических квалификационных работ включает работы, которые необходимо выполнить студентам для подтверждения профессиональных знаний и умений, а также практического опыта, предусмотренных ФГОС.

3. Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

4. Составленный перечень (Приложение 1) рассматривается на заседании цикло-

вой комиссии, согласовывается с работодателями и утверждается директором. Тема может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Задания проектируются на основе ФГОС и предполагают выполнение конкретных функций:

- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;
- подготовка и оформление блюда или изделия;
- подача блюда или изделия;
- презентация технологии приготовления блюда или изделия.

5. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии в течение

двух дней: 1 день – по профессии повар, 2 день – по профессии кондитер. Руководитель практики совместно с работником предприятия своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Перед выполнением работы студент выбирает задание. Студентам сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация (технологические карты).

6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

В процессе выполнения студенты демонстрируют освоение одного или нескольких профессиональных модулей (профессиональных компетенций).

Работа выполняется в 4 этапа:

- подготовка рабочего места;
- обработка и подготовка полуфабрикатов;
- приготовление блюда;
- оформление и подача блюда.

На презентацию блюда и ответы на вопросы отводится 15 мин.

7. За 2 недели до выполнения выпускных практических квалификационных работ диспетчер учебного процесса составляет график выполнения работ, утверждает у директора и доводит этот график до председателя экзаменационной комиссии.

8. На основании результатов выполненных выпускных практических квалификационных работ заполняется протокол.

9. Критерии оценки выполнения работы:

- соответствие вида работы ее содержанию;
- соблюдение технологического процесса, правил санитарии;
- выполнение установленных норм времени, (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.
- соответствие изготовленного блюда или изделия эталону или требованиям качества.

- оценка "5" (отлично) - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требова-

ний без-опасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

10. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных практических квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно - производственной работе.

6.2. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации (защита письменной экзаменационной работы)

1. Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями междисциплинарного курса, совместно с мастерами производственного обучения и работодателями, рассматривается цикловой комиссией, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждается директором. Обязательные требования – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, требованиям квалификационной характеристики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

3. Темы ПЭР выдаются студентам не позднее, чем за шесть месяцев начала ГИА. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за студентами с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора.

4. Руководители ПЭР разрабатывают в соответствии с утвержденными темами индивидуальные задания для каждого студента. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается студенту на специальном бланке не позднее, чем за три недели до начала производственной практики по ПМ.08.

Если студент претендует на более высокий уровень квалификации, в ПЭР включается выполнение дополнительного задания (Приложение 3).

5. Порядок выполнения, требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы приведены в Методических рекомендациях по написанию ПЭР.

6. Переплетенная и подписанная студентом письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва за месяц до начала ГИА.

7. Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные студентами письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;

- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);

- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;

- указание положительных сторон;

- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;

- оценку степени самостоятельности выполнения работы учащимся.

8. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается студентом заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

9. Выпускники, имеющие академическую задолженность по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального не допускаются к государственной итоговой аттестации.

10. Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР письменная экзаменационная работа лично представляется студентом государственной экзаменационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении студент может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления студента зачитывает его производственную характеристику, рекомендации работодателей, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы и полученную оценку.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

11. При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает:

- доклад студента на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

12. Более высокий уровень квалификации устанавливается студентам, которые выполнили выпускную практическую квалификационную работу повышенной сложности в установленном нормами время, обеспечили высокое качество продукции, получили производственные характеристики с отличным отзывом о работе за период производственной практики и рекомендацию от работодателя о присвоении повышенного разряда и имеют оценки 5 (отлично) по письменной экзаменационной работе.

13. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;
- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах;
- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;
- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план).

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК).

ГЭК возглавляет председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается органом исполнительной власти, в ведении которого находится техникум не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор учебного заведения, является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

Состав членов ГЭК утверждается директором техникума.

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГЭК.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план)

На заседания ГЭК техникум представляет следующие документы:

- ФГОС;
- Программу государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора об утвержденных темах дипломных работ;
- Сведения об успеваемости студентов;
- Дипломные работы студентов;
- Характеристики с оценкой из организации / предприятия о прохождении преддипломной практики;
- Зачетные книжки студентов;
- Книгу протоколов заседаний ГЭК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Заседание ГЭК протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;

- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

8. Условия подготовки и процедура проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – ДЭ) по компетенции «Поварское дело». ДЭ проводится с целью оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Государственный экзамен в виде ДЭ по компетенции «Поварское дело» проводится по профессиональным модулям и определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Для проведения ДЭ используются задания, разработанные на основе конкурсных заданий Финала V Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и утверждённые национальным экспертом Ворлдскиллс Россия

ДЭ проводится в строгом соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» № ПО/19 от 30.11.2016 г.

В оценке результатов выполнения заданий ДЭ могут принимать участие исключительно сертифицированные эксперты Ворлдскиллс Россия или эксперты прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата. В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается оценивание результатов работ студентов экспертами из числа педагогов ЧТТПиК. В связи с этим условием на ДЭ распорядительным актом техникума утверждается экспертная группа, соответствующая вышеназванным требованиям, отличающаяся от комиссии ГЭК.

Условия подготовки и процедура проведения демонстрационного экзамена прописаны в Регламенте проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии, утвержденном распорядительным актом техникума.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы», выставленные баллы вносятся главным экспертом в международную информационную систему CIS (далее – система CIS). Результатом работы Экспертной группы является итоговый протокол, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание, он формируется автоматически через систему CIS.

Шкала перевода результатов ДЭ в пятибалльную систему утверждается протоколом заседания ГЭК до начала проведения экзамена.

По итогам ДЭ оформляется протокол ГЭК и выставляется оценка для внесения в диплом.