

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО
ПРОФЕССИИ**

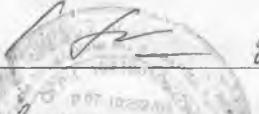
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

датель Государственной экзаменационной Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»
и


Насанова Т.А.
14
« 14 » декабря 2020 г.
Н.Н Егоров
Исполнительный директор
Мамадышский колледж
14 » декабря 2020 г.

РАССМОТРЕНО

седании педагогического совета колледжа

ПОКОЛ № 14
14 » декабря 2020 г.

1. Общие положения

1.1. Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) № 1569, утвержденным 09.12.2016 г. в части установления соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Программа ГИА разработана предметно-циклической комиссией (далее ПЦК) преподавателей и мастеров производственного обучения общепрофессиональных дисциплин и обсуждена на заседании комиссии _____ 20 г., протокол № _____.

1.3. К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные утвержденным директором колледжа учебным планом, и завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО.

1.4. ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированных общих и профессиональных компетенций, и компетенций по стандартам WorldSkills в ГАПОУ «Мамадышский ПК» (далее колледж) и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

2. Нормативные ссылки

2.1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г, 17 ноября 2017 г) № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2.3. Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Мамадышский политехнический колледж» (далее ГАПОУ «Мамадышский ПК»).

2.4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569)

3. Форма государственной итоговой аттестации

3.1. Государственной итоговой аттестацией в соответствии с ФГОС СПО является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с учебным планом на подготовку и проведение ГИА отводится 72 часа: с 15 по 28 июня 2021 г.

5. Сроки проведения ГИА

Согласно учебному плану ФГОС СПО устанавливаются следующие сроки проведения ГИА: 15 по 28 июня 2021 г.

6. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

6.1. Государственная экзаменационная комиссия формируется из:

- преподавателей, мастеров производственного обучения образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников;
- лиц, приглашенных из сторонних профессиональных образовательных организаций (не менее двух): преподавателей, мастеров производственного обучения, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, прошедших стажировку и\или обучение по методике Ворлдскиллс, имеющих опыт участия в конкурсах профессионального мастерства.

6.2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Утверждение председателя и заместителя государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

6.3. Члены экзаменационной комиссии под руководством председателя выполняют следующие функции:

- наблюдают за ходом выполнения задания и за соблюдением процедуры демонстрационного экзамена;
- заполняют оценочные листы;
- участвуют в принятии решения по результатам проведения процедуры демонстрационного экзамена.

В случае возникновения спорных вопросов решающее слово остается за председателем экзаменационной комиссии.

6.3. Организация работы ГЭК во время государственной (итоговой) аттестации:

6.3.1. Перечень необходимых документов для проведения ГИА:

- приказ директора ГАПОУ «Мамадышский ПК» о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ директора ГАПОУ «Мамадышский ПК» о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников;
- приказ директора ГАПОУ «Мамадышский» о допуске студентов учебных групп по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер к ГИА;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- программа государственной итоговой аттестации;
- правила техники безопасности и санитарные нормы;
- оценочные листы по модулям для проведения демонстрационного экзамена ;
- сводная ведомость итогов промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер за 2017/2021 учебные гг;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, аттестационный лист по учебной и производственной практике, протокол проведения квалификационных работ в учебных группах по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер;
- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

7. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА

7.1 ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций или базе образовательного учреждения, отвечающего требованиям проведения демонстрационного экзамена. Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в данном образовательном учреждении.

7.2 По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

7.3 ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

7.4 В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

7.5 В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

7.6 Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

7.7 Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки

7.8 Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее - CIS);

- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

7.9 Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

7.10 Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине предоставляется возможность доработать практическую часть ВКР и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА по соответствующей основной профессиональной образовательной программе СПО или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА (без отчисления из колледжа).

7.11. Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена проводится по 100-балльной шкале.

7.11.1. Нормы оценки выпускных практических квалификационных работ:

-для возможности осуществления оценки результатов ГИА в соответствии с локальными актами ООП предусматривается механизм перевода 100-балльной шкалы в 5-балльную (Таблица 1).

Таблица 1

Перевод 100-балльной шкалы в 5-балльную

Процент результативности (правильных выполненных работ)	Оценка ВПКР	
	балл (отметка)	верbalный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

8. Материально-техническое оснащение демонстрационного экзамена

8.1. Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам профессиональной деятельности. Оборудование для демонстрационного экзамена должно соответствовать требованиям инфраструктурного листа к материально-техническому оснащению рабочих мест, утвержденного профильным специализированным центром компетенций (далее – СЦК).

8.2. Специально организованные рабочие места для проведения демонстрационного экзамена могут располагаться как в профессиональной образовательной организации, так и на базе других организаций в соответствии с договорами о сетевом взаимодействии.

Основными площадками для проведения демонстрационного экзамена могут являться:

- оснащенные производственные площадки профессиональных образовательных организаций;
- площадки образовательных организаций-партнеров по сетевому взаимодействию;
- предприятия и организации, являющиеся базами практического обучения;
- специализированные центры компетенций подготовки для участия в чемпионатах и конкурсах профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс.

8.3. Решение о возможности проведения демонстрационного экзамена на базе ПОО принимает профильный СЦК после проведения аудита материально-технической базы профессиональных образовательных организаций.

8.3.1. Для получения инфраструктурных листов и формы для проведения аудита ПОО обращаются в профильные СЦК.

8.3.2. Отчет о проведении аудита материально-технической оснащенности ПОО на предмет соответствия требованиям инфраструктурных листов по каждой из профессий, по которой планируется проведение ГИА, направляется в профильный СЦК для получения заключения о соответствии и разрешения на проведение демонстрационного экзамена на базе ПОО.

8.4. В случае отрицательного заключения СЦК профессиональной образовательной организацией решается вопрос о месте проведения демонстрационного экзамена.

8.5. Обеспечение рабочих мест для демонстрационного экзамена соответствующим оборудованием, в том числе расходными материалами, осуществляется профессиональной образовательной организацией.

**Отчет о наблюдении за проведением ГИА в части ВПКР
в виде демонстрационного экзамена**

Показатели контроля	Результаты наблюдения
Наименование ПОО, на базе которой проводится ГИА в части ВПКР в виде демонстрационного экзамена	
Наименование профессии СПО по которой проводится ГИА в части ВПКР в виде демонстрационного экзамена	
Количество выпускников ПОО, завершающих обучение по образовательной программе СПО/количество выпускников, выполняющих ВПКР в виде демонстрационного экзамена	
Количество рабочих мест для выполнения ВПКР в виде демонстрационного экзамена	
Количество рабочих мест, оснащенных в соответствии с требованиями инфраструктурного листа к материально-техническому оснащению рабочих мест, утвержденного профильным СЦК	
Соответствие заданий ВПКР в виде демонстрационного экзамена утвержденному профильным СЦК заданию	
Описание процедуры выполнения выпускниками заданий ВПКР в виде демонстрационного экзамена (особенности организации, соблюдение временных и качественных показателей и т.п.)	
Соблюдение членами ГЭК процедуры оценки выполнения выпускниками заданий ВПКР в виде демонстрационного экзамена (качество заполнения аттестационных листов)	
Дополнительные сведения	

Независимый наблюдатель (должность, наименование ПОО, Ф.И.О., подпись)

Повар

Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущеной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонаов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила

пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Повар 6-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированных кремов, муссов, самбуров, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Требуется среднее профессиональное образование.

Кондитер

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пластины для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочеков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сандвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сандвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживающей машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сандвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживающего оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукою теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка,

формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Кондитер 5-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептограм под руководством кондитера более высокой квалификации. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный". Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

Должен знать: рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов; способы и приемы художественной отделки кондитерских изделий.

Кондитер 6-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных. Должен знать: технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к качеству тортов; способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

Требуется среднее профессиональное образование.