

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета колледжа
Протокол от __ декабря 2018 г. №

УТВЕРЖДАЮ
Директор
В.Н. Косолапенков
« __ » _____ 2018

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

43.01.09 Повар, кондитер

Алатырь, 2018

РАСМОТРЕНО

на заседании ПЦК по профессиям

легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "14" декабря 2018 г. № 4

Председатель ПЦК: _____ / О.Н Согомоян/

1. Общая характеристика программы

1.1. Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативная база:

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (в ред. от 15.12.2014г. №1580);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 года №1138;

- Положение о выпускной квалификационной работе в Алатырском технологическом колледже Минобрнауки Чувашии (приказ от 31.08.2017 №88);

- Положение о демонстрационном экзамене в Алатырском технологическом колледже Минобрнауки Чувашии (приказ от 3.08.2018 № 70);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. **Форма проведения государственной итоговой аттестации** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- выпускная практическая квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена.

1.4. **Цель проведения государственной итоговой аттестации** – выявление соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования, дополнительным требованиям работодателя по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.6. Объем времени на проведение ГИА:

В соответствии с рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 1 неделю (с 22.06.2019г. по 28.06.2019 г.).

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена

2.1.1. Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются колледжем на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс России)».

2.2.2. Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2.3. Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

2.2.4. Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

2.2.5. За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

2.2.6. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного 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 могут выдавать участникам задание перед началом каждого модуля. 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.

2.2.7. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии.

2.2.8. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

2.2.9. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

2.2. Организация работы и состав ГЭК

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается колледжем.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в

образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Председатель государственной экзаменационной комиссии утвержден приказом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (Об утверждении председателей ГЭК Алатырского технологического колледжа Минобразования Чувашии на 2019 год) от 02.07.2018 г. № 1086.

Директор колледжа (или его заместители) является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создана экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена.

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются колледжем на основе условий, определенных заданием.

2.3. Задание для демонстрационного экзамена

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом. Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников организована в одну смену.

Максимальное количество участников - 25 человек.

Необходимое количество экспертов - 9 человек.

Количество часов на выполнение задания: 7 ч.

1. Форма участия:

Индивидуальная

2. Модули задания и необходимое время

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска –морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо -бифштекс рубленный	3,97	

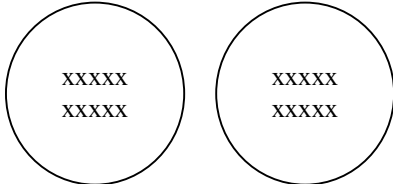
Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля AFG. На выполнение модулей AFG даётся 4,5 часа без учёта времени для уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

Обзор задания, 35%
Модули AFG = (35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса» 1-ый вид (ово-лакто): используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); (Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты) 2-ой вид с использованием слоёного теста без дрожжевого: обязательный компонент печень говяжья.</p>	
Подача	<p>Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюда (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов используйте продукты из «Чёрного ящика»</p>	
Обязательные ингредиенты	<p>печень говяжья ингредиент из чёрного ящика</p>	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--------------------------	---

Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов - использовать ингредиенты из чёрного ящика</p> <p>1 соус на выбор участника минимум 1 гарнир на выбор участника оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<p>Масса блюда максимум 140 г 3 порции блюда подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26-28 см Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки)</p> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<p>используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт</p>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

Часть G	Горячее блюдо Бифштекс рубленный	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс, рубленный из говядины 1 соус на выбор участника 2 гарнира: овощной гарнир на выбор участника; картофельный гратен. (Можно использовать рецептуру по книге Паули,</p>	

	рецептура будет предоставлена на форуме). Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника
Подача	Общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Требования к форменной одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук - при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета. Брюки - поварские темного цвета. Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

2.4.График сдачи демонстрационного экзамена

Дата	Время	Компетенция «Поварское дело»		
		Модуль		
		Часть А	Часть Б	Часть В
	08.00-09.00	Подготовка рабочих мест		
	09.00-14.00	Участник№1 Участник№2 Участник№3 Участник№4 Участник№5	Участник№1 Участник№2 Участник№3 Участник№4 Участник№5	Участник№1 Участник№2 Участник№3 Участник№4 Участник№5
	Время подачи	12.30	13.00	13.30
	13.30 -14.00	Уборка рабочего места		
	08.00-09.00	Подготовка рабочих мест		
	09.00-14.00	Участник№6 Участник№7 Участник№8 Участник№9 Участник№10	Участник№6 Участник№7 Участник№8 Участник№9 Участник№10	Участник№6 Участник№7 Участник№8 Участник№9 Участник№10
	Время подачи	Уборка рабочего места		
	13.30 -14.00	Подготовка рабочих мест		
	08.00-09.00	Подготовка рабочих мест		
	09.00-14.00	Участник№11 Участник№12 Участник№13 Участник№14 Участник№15	Участник№11 Участник№12 Участник№13 Участник№14 Участник№15	Участник№11 Участник№12 Участник№13 Участник№14 Участник№15
	Время подачи	Уборка рабочего места		
	13.30 -14.00	Подготовка рабочих мест		
	08.00-09.00	Подготовка рабочих мест		
	09.00-14.00	Участник№16 Участник№17 Участник№18 Участник№19 Участник№20	Участник№16 Участник№17 Участник№18 Участник№19 Участник№20	Участник№16 Участник№17 Участник№18 Участник№19 Участник№20
	Время подачи	Уборка рабочего места		
	13.30 -14.00	Подготовка рабочих мест		
	08.00-09.00	Подготовка рабочих мест		
	09.00-14.00	Участник№21 Участник№22 Участник№23 Участник№24 Участник№25	Участник№21 Участник№22 Участник№23 Участник№24 Участник№25	Участник№21 Участник№22 Участник№23 Участник№24 Участник№25
	Время подачи	Уборка рабочего места		
	13.30 -14.00	Подготовка рабочих мест		
		Подведение итогов		

2.5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия



3. Условия проведения демонстрационного экзамена

3.1. Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных условиях, соответствующих задаче оценки освоения общих и профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Оборудование для демонстрационного экзамена должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Колледжем предусматривается необходимое оснащение процедур демонстрационного экзамена в части наличия материалов, оборудования и инструментов, применяемых при выполнении работ.

3.2. Площадкой для проведения демонстрационного экзамена является:

- лаборатория: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Материально-техническое оснащение рабочих мест предполагает наличие современного технологического оборудования, позволяющего выполнить задание, приближенное к производственному оборудованию, в количестве, обеспечивающем выполнение задания студентами в сроки, отводимые на экзаменационные процедуры; необходимые расходные материалы для реализации типовых работ, оргтехника, инструмент, рабочая одежда и т.д.

3.3. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности. Инструктаж по охране труда и техники безопасности проводится в день проведения демонстрационного экзамена под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по охране труда и техники безопасности участникам предоставляется время на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

3.4. Участники демонстрационного экзамена знакомятся с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях во времени и условиями допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места. Участники демонстрационного экзамена получают информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

3.5. Также участники экзамена проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всего оборудования, материалов, которые они используют на рабочем месте в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Методика оценивания результатов демонстрационного экзамена

Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов.

Оценочные критерии

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая оценка	Общая оценка
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50

A2	Часть А Finger food	2.75	1.22	3.97
F1	Часть F Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G1	Часть G Горячее блюдо Бифштекс рубленный	2.75	1.22	3.97
Итого =				35,41

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- спецодежда соответствует требованиям;
- корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- использование оборудования и инвентаря по назначению;
- соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- контроль отходов(брак);
- расточительность;
- заказ сырья соответствует планированию меню;
- заказ сырья сдан вовремя;
- дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

- планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- персональная гигиена;
- рабочее место;
- выбор ингредиентов в соответствии сменю;
- навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- время подачи - корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- компоненты блюда отражены меню;
- масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- правильность подачи (соответствие заданию);

- чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

- качество блюда;
- внешний вид блюда;
- стиль и креативность блюда;
- текстура всех компонентов блюда;
- вкус всех компонентов блюда;
- общая гармоничность блюда.

Общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. Полученные баллы при оценивании результата демонстрационного экзамена переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со следующей шкалой:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Проценты	0,00%- 49,99%	50,00%-80,99%	81,00%-90,99%	91,00%-100,00%
Сумма баллов по модулям	0 - 17,70	17,70 – 28,67	28,68 – 32,21	32,22 -35,41

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, вышедших на государственную итоговую аттестацию, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

5. Принятие решений ГЭК

Все баллы фиксируются в ведомостях оценок и в системе CIS.

Ведомость оценок разрабатывается ГЭК и предоставляется за 2 недели до официальной даты начала ДЭ. Ведомость оценок в табличной форме содержит: критерии оценки по определенной компетенции по каждому выпускнику, вес в баллах по каждому критерию, поля подсчета и итоговых результатов.

Члены ГЭК подписывают протокол, обобщают результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга выпускников.

По завершении ДЭ ГЭК составляет отчет о проведении Государственной итоговой аттестации и направляет в Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики.

