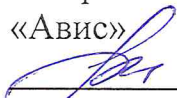


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО

«Авис»



Т.М. Богданова

«02» 12 2022г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ МО «Мурманский
индустриальный колледж»



Г.С. Шатило

«07» декабря 2022 г.

Приказ № 53-ур от 07.12.2022г.

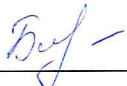
ПРОГРАММА
итоговой аттестации
по программе профессионального обучения
16675 «Повар»

Мурманск
2022

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Программа итоговой аттестации выпускников по программе профессионального обучения 16675 «Повар» рассмотрена на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания.

Протокол № 4 от «25» ноября 2022 г.

Руководитель МК СОиОП  /Бокова Н.А./

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР  /Семенова С.А./

Общие положения

1.1. Программа итоговой аттестации выпускников ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» разработана в соответствии с

Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Профессиональным стандартом 16675 «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 8 сентября 2015 г. N 610н.

1.2. В ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» освоение программы профессионального обучения 16675 «Повар» завершается обязательной итоговой аттестацией выпускников в форме квалификационного экзамена.

1.3. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

1.5. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд, по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.6. Объем времени на проведение квалификационного экзамена, в рамках программы профессионального обучения 17353 Продавец продовольственных

товаров, устанавливается следующим образом:

- на выполнение практической квалификационной работы 16675 «Повар» отводится 4 часа;

1.7. Итоговая аттестация выпускников 16675 «Повар», проводится в сроки, предусмотренные графиком проведения итоговой аттестации выпускников ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж».

1.8. Программа итоговой аттестации выпускников 16675 «Повар» доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до итоговой аттестации.

1.9. К итоговой аттестации на основании решения педагогического совета, приказом директора ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж», допускаются выпускники, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прошедшие учебную и производственную практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых профессиональных результатах: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии.

Порядок подготовки и проведения практической квалификационной работы

2.1. Выполнение практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 16675 «Повар».

2.2. Темы практических квалификационных работ разрабатываются педагогическими работниками ГАПОУ МО «МИК» с учетом интересов работодателей, рассматривается на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания, согласовывается с работодателями, рассматривается на педагогическом совете и утверждается приказом по колледжу.

2.3. Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе.

2.4. Темы выпускных практических квалификационных работ доводятся до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации выпускников по программе профессионального обучения 16675 «Повар»

2.5. Обязательным требованием для практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2.6. Практическая квалификационная работа 16675 «Повар» проводится по освоенным профессиональным модулям:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.7. Содержание практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню 2-3 квалификационного разряда, в зависимости от подготовленности выпускника.

2.8. Практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 2 июля 2013 года № 513.

2.9. Выполненная практическая квалификационная работа оценивается аттестационной комиссией на:

отлично;

хорошо;

удовлетворительно;

неудовлетворительно.

2.10. В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

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 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.

ПМ.01. 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

ПМ.02. 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 и подготовку к реализации простых супов;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации простых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации простых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации простых горячих блюд из рыбы;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации простых горячих блюд из мяса, домашней птицы.

ПМ.03. 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 и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы.

2.11. Для оценки уровня освоения профессиональных компетенций выпускников, мастером производственного обучения, ответственным за проведение практических квалификационных работ собираются и предоставляются членам аттестационной комиссии следующие документы:

1. Протоколы экзаменов.
2. Сводная ведомость дисциплин теоретического обучения.
3. Дневники производственной практики.
4. Характеристики с места прохождения производственной практики.
5. Характеристика мастера производственного обучения и классного руководителя (устная).
6. Аттестационные листы с места производственной практики.
7. Протокол итоговой аттестации.
8. Приказ о допуске к итоговой аттестации: обучающийся, выполнивший все требования обучения и допущенный к итоговой аттестации, подтверждает освоение общих компетенций.

**Перечень практических квалификационных работ
по программе профессионального обучения 16675 «Повар»**

№ п.п.	Наименование тем	Уровень сложности	Время на выполнение работы (час)
1	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Винегрет овощной с сельдью», «Эскалоп, картофель жареный основным способом»	повар-3 разряд	4 часа
2	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат рыбный», «Бульон куриный с яйцом»	повар-3 разряд	4 часа
3	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат коктейль с ветчиной и сыром», «Сырники из творога, соус ягодный»	повар-2 разряд	4 часа
4	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из свежих помидоров и огурцов», «Жаркое под домашнему»	повар-3 разряд	4 часа
5	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Сэндвич с курицей и сыром», «Солянка сборная мясная»	повар- 3 разряд	4 часа
6	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Икра из баклажан», «Плов из птицы»	повар-2 разряд	4 часа
7	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из кальмаров», «Вареники с картофелем, луком и беконом, соус »	повар-3 разряд	4 часа
8	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Бутерброд с рыбой», «Картофель жареный из отварного, мясные продукты отварные»	повар-2 разряд	4 часа
9	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из свежей капусты», «Омлет смешанный, соус молочный»	повар-2 разряд	4 часа
10	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из свежих помидоров и сладкого перца», «Зразы рыбные, картофельное пюре»	повар-2 разряд	4 часа
11	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация «Салат из свежих огурцов», «Бифштекс рубленый, картофель жареный»	повар-3 разряд	4 часа
12	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд	повар-2 разряд	4 часа

	«Салат столичный», «Котлеты капустные, соус грибной»		
13	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из редиса», «Перец фаршированный, соус томатный»	повар-3 разряд	4 часа
14	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Ассорти овощное», «Кура жареная, рис отварной»	повар-2 разряд	4 часа
15	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из крабовых палочек», «Печень жареная с луком, картофельное пюре»	повар-2 разряд	4 часа
16	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из свеклы с сыром и чесноком», «Гуляш из говядины, макароны отварные»	повар-2 разряд	4 часа
17	Организация профессиональной деятельности повара: приготовление полуфабрикатов и презентация блюд «Салат из свежей капусты со свежим огурцом», «Тефтели мясные соус красный, булгур отварной»	повар-2 разряд	4 часа