

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

РАССМОТРЕНА
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 4 от 13.12.2019г.

Утверждена
Директор ГАПОУ НСО
«Новосибирский лицей
питания»
И.В.Киселева
2019 г



СОГЛАСОВАНО



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
выпускников ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация повар, кондитер

нормативный срок освоения программы
1 год 10 месяцев

на базе среднего общего образования

форма обучения очная

Новосибирск- 2019

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г рег.№44898).

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Протокол заседания методического совета № 3 от «13» 12 2019 г.

1. Общие положения

1.1 Код и наименование образовательной программы: 43.01.09 Повар, кондитер

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016г рег.№44898)

Квалификация: повар, кондитер

База приема на образовательную программу: среднее общее образование

Настоящая программа государственной итоговой аттестации разработана для организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» (далее – программа ГИА), завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО) по очной форме обучения на базе среднего общего образования со сроком обучения 1 год 10 месяцев, с получением квалификации повар, кондитер.

1.2 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (в ред. от 15.12.2014г. №1580);
- порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. №968 с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 года №1138;
- федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (далее – ФГОС СПО);

- профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;
- оценочными материалами для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело в 2020 году;
- методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году, направленными письмом Минобрнауки России от 15.06.2018 №06-1090;
- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Положением ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

ГИА проводится с целью определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО.

Задачами проведения ГИА являются:

- систематизация и закрепление знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач;
- выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника в условиях моделирования реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности;
- присвоение выпускникам квалификаций повар, кондитер в соответствии со ФГОС СПО.

Таблица 1.

Результаты освоения программы в виде ПК	Формы проверки
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, кролик.	Экспертное наблюдение в ходе демонстрационного экзамена

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. 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. 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.	Экспертное наблюдение в ходе демонстрационного экзамена
---	--

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. 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	Экспертное наблюдение в ходе демонстрационного экзамена
--	--

Формой проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

Объем образовательной программы в академических часах, отведенный на проведение ГИА, составляет 36 часов.

Сроки проведения ГИА с 24 по 30 июня 2019 года.

II. Процедура проведения ГИА

Тематика выпускных квалификационных работ по профессии должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а именно:

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

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

На выбор обучающегося предлагаются следующие темы выпускных квалификационных работ:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодной закуски из рыбы, горячего блюда из мяса и десерта
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации двух видов закуски Finger food, горячего блюда из птицы и десерта

Содержание и структура выпускной квалификационной работы соответствует содержанию и структуре оценочных материалов, разработанных Союзом Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» по выбранному комплекту (коду):

КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 34,8 и продолжительностью 6 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 34,8 и продолжительностью 6 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Задания по кодам 1.1 и 1.2 выполняются за 1 рабочий день. За 1 день до выполнения задания (день С-1) проводятся:

- наличие документов, подтверждающих личность (паспорт, студенческий билет) и санитарный допуск (медицинская книжка);
- жеребьевка;
- вскрытие перечня основных продуктов (черного ящика);
- инструктаж по содержанию и выполнению заданий в формате брифинга;
- написание меню;
- окончательная заявка продуктов;
- ознакомление с рабочим местом;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- ознакомление с оборудованием с возможностью тестирования в течение 2 часов с использованием набора продуктов (картофель, масло).

Сроки проведения ГИА с 24 по 30 июня 2020 года.

Оценивание выполнения демонстрационного экзамена проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Состав государственной экзаменационной и апелляционной комиссий утверждается директором лица (Приложение №1). Возглавляет ГЭК председатель государственной экзаменационной комиссии, который утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря 2020 года). Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность

государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится итоговая ведомость ГИА и отчет о результатах ГИА.

В состав ГЭК входит экспертная группа – 6 человек, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет-мониторинга eSim. Возглавляет работу экспертной группы главный эксперт, назначаемый союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

Результаты объявляются в день проведения демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания», аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Количество рабочих мест -5.

Для проведения демонстрационного экзамена привлекаются волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Обеспечиваются питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Варианты заданий демонстрационного экзамена для выпускников, участвующих в процедурах ГИА, разрабатываются, исходя из материалов и требований, приведенных в «Заданиях демонстрационного экзамена» (Приложение №2).

Комплект оценочных материалов предназначен для проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Результатом освоения программы является присвоение квалификации по образованию «Повар», «Кондитер».

Задание является единым для всех выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по данной профессии.

В ходе оценки выпускники демонстрируют «здесь и сейчас» уровень овладения профессиональными и общими компетенциями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Результат ГИА в форме демонстрационного экзамена определяется оценками «5»-«отлично», «4»-«хорошо», «3»-«удовлетворительно» и «2»-«неудовлетворительно». При проведении демонстрационного экзамена обучающимся начисляются баллы, общее количество баллов приведено в обобщенной оценочной ведомости.

Баллы, полученные обучающимся на демонстрационном экзамене переводятся в пятибалльную систему. При этом максимальное количество баллов демонстрационного экзамена, которое может получить один студент за выполнение задания, распределяемое между модулями задания, принимается за 100 %. Итоговые баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания. Перевод процентов выполнения задания в оценку по 5-бальной шкале проводится в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2.

Перевод процентов и баллов выполнения задания в оценку по 5-бальной шкале

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задания КОД 1.1	Сумма максимальных баллов по модулям задания в %	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%
КОД 1.2	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00-6,95	6,96-13,91	13,92-24,35	24,36-34,8

Все работы оцениваются в соответствии оценочными критериями (общие для всех заданий).

1) Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс 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.

2) 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 с меню;
- 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.

3) 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).

4) 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.

IV. Порядок проведения ГИА для лиц с ОВЗ

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья"

Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся. Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

V. Порядок апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются Колледжем в октябре текущего календарного года.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.