

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ИП Бакунина А.М.

 /Е.А. Бакунина/

«» 20 12 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Красноуфимский

многопрофильный техникум»

В.Л. Сычев

 20 12 г.



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**по адаптированной основной программе профессионального обучения
лиц с ограниченными возможностями здоровья
(нарушениями интеллектуального развития)
по профессии
16675 ПОВАР**

г. Красноуфимск

20 12 г.

Программа итоговой аттестации выпускников по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Мезенцева В.М., преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Чухарева О.В., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета

«__» _____ 2022 г.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель Методического совета _____ /С.А. Калинина/

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
1.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, виды и задачи профессиональной деятельности	6
1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар в соответствии с профессиональным стандартом	6
1.3. Цель итоговой аттестации	9
1.4. Объем времени, отводимый на итоговую аттестацию	9
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
2.1. Форма итоговой аттестации	10
2.2. Письменная экзаменационная работа в форме теста	11
2.3. Практическая квалификационная работа	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.1.1. Выполнение письменной экзаменационной работы в форме теста	13
3.1.2. Выполнение практической квалификационной работы	13
3.2. Информационно-документационное обеспечение итоговой аттестации	14
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	14
4.1. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста	15
4.2. Инструмент оценки практической квалификационной работы	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	18
Приложение 1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16742 Пекарь	18
Приложение 2. Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	25
Приложение 3. Образец бланка ведомости закрепления задания на выполнение практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	27
Приложение 4. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар	28
Приложение 5. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	30
Приложение 6. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар	32
Приложение 7. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	33
Приложение 8. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	35

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации выпускников, обучающихся адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар (далее – АОППО) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – техникум), разработана в соответствии с **нормативными документами:**

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Локальные акты техникума:

- Устав ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положение об итоговой аттестации выпускников по адаптированным образовательным программам профессионального обучения лиц с

ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, виды и задачи профессиональной деятельности

Общие сведения вида и цели профессиональной деятельности для выпускников по АОППО соответствуют профессиональному стандарту:

- профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н).

Вид профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с профессиональным стандартом	ВПД. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Конкретизированный вид профессиональной деятельности для АОППО Повар	ВПД. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Основная цель ВПД в соответствии с профессиональным стандартом	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания
Конкретизированная цель ВПД для АОППО Повар	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация в организациях питания

1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар в соответствии с профессиональным стандартом

Выпускник, освоивший АОППО, готовится к выполнению следующих трудовых функций (далее - ТФ), соответствующих 3 уровню (подуровню) квалификации согласно профессионального стандарта «Повар» (где последняя цифра в коде – уровень квалификации):

ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**, выпускник должен:

освоить следующие трудовые действия (иметь практический опыт):

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Уметь:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;

- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Знать:

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт):**

- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;

- приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- выполнение вспомогательных операций при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, простые рыбные полуфабрикаты;
- готовить простые блюда и гарниры из овощей;
- готовить простые каши и гарниры из круп;
- готовить простые блюда из яиц;
- готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить простые блюда из бобовых;
- готовить простые блюда из рыбы;
- готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- готовить горячие напитки;
- готовить простые сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

Знать:

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Обучающимся, сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар» 2, 3 разряда.

1.3. Цель итоговой аттестации

Определение соответствия полученных знаний, умений, освоения трудовых действий (практического опыта) по освоению АОППО, разработанной на основе профессионального стандарта, и установление на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего «Повар».

1.4. Объем времени, отводимый на итоговую аттестацию

На проведение итоговой аттестации согласно учебному плану и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 1 неделя: **с 19 июня 2023 г. по 24 июня 2023 г.**

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма итоговой аттестации

Формой итоговой аттестации является **квалификационный экзамен**, который включает в себя **практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу в форме теста** для проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Повар» с учетом особенностей и психофизического развития обучающихся, индивидуальных особенностей здоровья.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план) в рамках осваиваемой АОППО.

Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием программы итоговой аттестации не позднее чем за шесть месяца до начала итоговой аттестации. Требования к квалификационному экзамену доводятся до обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения практической квалификационной работы и критериями оценки результатов ее выполнения за два месяца до начала итоговой аттестации **(Приложение 3)**.

Итоговая аттестация проводится Аттестационной комиссией, которая формируется из педагогов техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки, и действует на период проведения итоговой аттестации. Председателем комиссии назначается представитель работодателя.

Состав Аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума не позднее чем за 10 дней до проведения итоговой аттестации.

Для оценки квалификационного экзамена используется фонд оценочных средств (ФОС), предварительно согласованный с работодателем.

2.2. Письменная экзаменационная работа в форме теста

Цель письменной экзаменационной работы в форме теста (далее – ПЭР) - выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач. ПЭР способствует формированию умения обучающихся самостоятельно решать производственные задачи на основе знаний и умений, полученных (освоенных) в процессе обучения.

ПЭР состоит из 20 вопросов тестового характера закрытого и открытого типов, включающей в себя темы, изученные в рамках освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей. Тестовые задания для ПЭР разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл».

Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста представлены в **Приложении 1**.

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 60 минут.

Процедура проведения: ПЭР выполняется непосредственно в техникуме в учебном кабинете. При выполнении ПЭР членами Аттестационной комиссии заполняется оценочная ведомость выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар (**Приложение 5**).

Результаты защиты ПЭР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день выполнения. Заседание Аттестационной комиссии протоколируется (**Приложение 3**). В протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место).

2.3. Практическая квалификационная работа

Практическая квалификационная работа проводится с целью определения уровня освоения обучающимся установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, обеспечения выполнения технологических условий производства работ и т.д.

Процедура проведения: практическая квалификационная работа выполняется непосредственно в техникуме в лаборатории «Повар».

Выполнение практической квалификационной работы приближено к условиям реальной профессиональной деятельности. Основные этапы работы выполняются в присутствии членов Аттестационной комиссии.

Мастер производственного обучения своевременно подготавливает рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения практической квалификационной работы, выдается необходимая документация.

Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы представлен в **Приложении 2**.

Время выполнения практической квалификационной работы: 3 часов.

При выполнении практической квалификационной работы членами Аттестационной комиссии заполняется оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар (**Приложение 6**).

Результаты выполнения практической квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день выполнения. Заседание Аттестационной комиссии протоколируется (**Приложение 4**). В протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1.1. Выполнение письменной экзаменационной работы в форме теста

Помещение: учебный кабинет.

Оборудование и материалы: компьютер, мультимедийное оборудование, комплекты контрольно-оценочных материалов (тестовые задания и бланки для внесения ответов на задания ПЭР), шариковые ручки, дополнительные чистые листы (для черновиков).

Доступ к дополнительным справочным материалам: технологические карты.

Норма времени: 60 минут.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

3.1.2. Выполнение практической квалификационной работы

Помещение: лаборатория «Повар».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, пароконвектомат, пекарский шкаф, микроволновая печь, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющей покрытием, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Доступ к дополнительным справочным материалам:
технологические карты, сборник рецептур.

Норма времени: 3 часа.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

Собеседник: старший мастер.

3.2. Информационно-документационное обеспечение итоговой аттестации

1. Профессиональный стандарт «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н).

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 (выписка).

3. Программа итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар.

4. Фонд оценочных средств итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар.

5. Оценочные ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста, практической квалификационной работы, протоколы заседаний Аттестационной комиссии (**Приложения 4-8**).

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка уровня подготовки выпускников по результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального

развития) по профессии 16675 Повар формируется с учетом следующих оценок:

- оценка результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста;
- оценка результатов выполнения практической квалификационной работы.

По итогам выполнения ПЭР, практической квалификационной работы выставляется средняя оценка. Протокол заседания Аттестационной комиссии оформляется отдельно по каждому аттестационному испытанию. В каждом протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место). Протоколы заседаний Аттестационной комиссии подписываются председателем Аттестационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и членами Аттестационной комиссии и хранятся в архиве техникума.

4.1. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

При оценке ПЭР учитывается степень самостоятельности выпускника, а также уровень грамотности ответов на вопросы тестовых заданий, полнота ответов.

Тестовые задания состоит из 20 вопросов закрытого и открытого типов.

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

4.2. Инструмент оценки практической квалификационной работы

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
		Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
Количество баллов			40

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар

Примерные тестовые задания состоят из 20 вопросов закрытого и открытого типов, включающих в себя темы, пройденные в ходе изучения профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Бланк «Тестовые задания письменной экзаменационной работы по профессии 16675 Повар»

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Уважаемый аттестующийся!

Вам необходимо ответить на вопросы теста. Выберите правильный ответ (ответы) или запишите правильную последовательность ответов или укажите письменный ответ.

Ваш ответ (ответы) или последовательность цифр занесите в столбец «Ответ».

Вопрос	Ответ (указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр или письменный ответ)
<p>Вопрос 1. Укажите НЕВЕРНЫЕ утверждения: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках; 2) Нельзя употреблять несвежие продукты; 3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку; 4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии; 5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно; 6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых. 	
<p>Вопрос 2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Полуфабрикаты; 2) Кулинарная продукция; 3) Кулинарные изделия; 4) Обработанное сырье. 	
<p>Вопрос 3. Котлеты имеют форму: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Кирпичика; 2) Округло-приплюснутая; 3) Шарика; 4) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом. 	

Вопрос 4. Дайте определение терминам: Масса брутто -	
Масса нетто -	
Вопрос 5. Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Готовить пищу надо в специальной одежде; 2) Можно употреблять несвежие продукты; 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать; 4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки; 5) Оставлять зажженную плиту без присмотра.	
Вопрос 6. Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Грибной; 2) Из птицы; 3) Овощной; 4) Рыбный.	
Вопрос 7. К желерованным взбитым блюдам относятся: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Муссы, самбуки, кисели; 2) Муссы, самбуки, желе; 3) Муссы, самбуки, кремы; 4) Муссы, самбуки, сливки.	
Вопрос 8. Сопоставьте термин и его определение: А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция 1) Комплекс мер по уничтожению грызунов; 2) Комплекс мер по уничтожению насекомых; 3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.	А- Б- В-
Вопрос 9. Овощи для винегрета нарезают: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Соломка; 2) Брусочки; 3) Кубики; 4) Ромбик.	
Вопрос 10. Укажите, какие правила безопасного пользования электронагревательными приборами записаны правильно: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Подключить в сеть электроприбор только вымытыми руками; 2) Перед работой проверить исправность соединительного шнура; 3) Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку; 4) По окончании работы не надо выключать электроприбор.	
Вопрос 11. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Крахмал; 2) Минеральные вещества; 3) Пигменты;	

4) Аминокислота тирозин.	
Вопрос 12. Соедините вид блюда и температуру его подачи:	
	20-27°C
Холодные блюда	65-70°C
	100-120°C
Горячие блюда	10-14°C
	5-7°C
Вопрос 13. Перед использованием НЕ промывают крупу:	
1) Перловую;	
2) Рисовую;	
3) Манную;	
4) Пшеничную.	
Вопрос 14. Макароны варят:	
1) 3-7 минут;	
2) 30-40 минут;	
3) 10-15 минут.	
Вопрос 15. Расставьте этапы механической кулинарной обработки картофеля в верном порядке:	
1) Калибровка;	
2) Очистка;	
3) Нарезка;	
4) Мойка;	
5) Сортировка;	
6) Доочистка.	
Вопрос 16. Назовите способ тепловой обработки, когда продукт жарится в большом количестве жира.	
Вопрос 17. Как называется цех, в котором приготавливают горячие супы?	
<i>Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа:</i>	
1) Холодный;	
2) Горячий;	
3) Мясной;	
4) Овощной.	
Вопрос 18. Для приготовления картофельного пюре, картофель протирают:	
1) Горячим;	
2) Теплым;	
3) Остывшим.	
Вопрос 19. Какой вкус должен иметь борщ:	
1) Кислый;	
2) Сладковатый;	
3) Кисло-сладкий;	
4) Острый.	
Вопрос 20. Одно из популярных в России мучных изделий называется (составьте слово из предложенных букв): КЙРАААВ	

Критерии оценивания письменной экзаменационной работы в форме теста

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

Эталон ответов на примерные тестовые задания письменной экзаменационной работы в форме теста

Вопрос	Ответ <i>(указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр или письменный ответ)</i>
<p>Вопрос 1. Укажите НЕВЕРНЫЕ утверждения: Выберите 2 (два) варианта ответов:</p> <p>1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках; 2) Нельзя употреблять несвежие продукты; 3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку; 4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии; 5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно; 6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.</p>	4, 5
<p>Вопрос 2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются: Выберите 1 (один) вариант ответа:</p> <p>1) Полуфабрикаты; 2) Кулинарная продукция; 3) Кулинарные изделия; 4) Обработанное сырье.</p>	1

<p>Вопрос 3. Котлеты имеют форму: <i>Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа</i> 5) Кирпичика; 6) Округло-приплюснутая; 7) Шарика; 8) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом. 9)</p>	4
<p>Вопрос 4. Дайте определение терминам: Масса брутто – масса необработанного (неочищенного) сырья Масса нетто – масса обработанного (очищенного) сырья</p>	
<p>Вопрос 5. Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу: <i>Выберите <u>2 (два)</u> варианта ответов:</i> 1) Готовить пищу надо в специальной одежде; 2) Можно употреблять несвежие продукты; 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать; 4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки; 5) Оставлять зажженную плиту без присмотра.</p>	1, 3
<p>Вопрос 6. Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон? <i>Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа:</i> 1) Грибной; 2) Из птицы; 3) Овощной; 4) Рыбный.</p>	2
<p>Вопрос 7. К железированным взбитым блюдам относятся: <i>Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа:</i> 1) Муссы, самбуки, кисели; 2) Муссы, самбуки, желе; 3) Муссы, самбуки, кремы; 4) Муссы, самбуки, сливки.</p>	3
<p>Вопрос 8. Сопоставьте термин и его определение: А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция 1) Комплекс мер по уничтожению грызунов; 2) Комплекс мер по уничтожению насекомых; 3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.</p>	А-3 Б-1 В-2
<p>Вопрос 9. Овощи для винегрета нарезают: <i>Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа:</i> 1) Соломка; 2) Брусочки; 3) Кубики; 4) Ромбик.</p>	3
<p>Вопрос 10. Укажите, какие правила безопасного пользования электронагревательными приборами записаны правильно: <i>Выберите <u>2 (два)</u> варианта ответов:</i> 1) Подключить в сеть электроприбор только вымытыми руками; 2) Перед работой проверить исправность соединительного шнура; 3) Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку; 4) По окончании работы не надо выключать электроприбор.</p>	2, 3

<p>Вопрос 11. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Крахмал; 2) Минеральные вещества; 3) Пигменты; 4) Аминокислота тирозин.</p>	1
<p>Вопрос 12. Соедините вид блюда и температуру его подачи:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Холодные блюда</p> <p>Горячие блюда</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>20-27°C</p> <p>65-70°C</p> <p>100-120°C</p> <p>10-14°C</p> <p>5-7°C</p> </div> <div style="text-align: right;"> </div> </div>	
<p>Вопрос 13. Перед использованием НЕ промывают крупу:</p> 5) Перловую; 6) Рисовую; 7) Манную; 8) Пшеничную.	3
<p>Вопрос 14. Макароны варят:</p> 4) 3-7 минут; 5) 30-40 минут; 6) 10-15 минут.	1
<p>Вопрос 15. Расставьте этапы механической кулинарной обработки картофеля в верном порядке:</p> 1) Калибровка; 2) Очистка; 3) Нарезка; 4) Мойка; 5) Сортировка; 6) Доочистка.	5 1 4 2 6 3
<p>Вопрос 16. Назовите способ тепловой обработки, когда продукт жарится в большом количестве жира.</p>	Жарка во фритюре
<p>Вопрос 17. Как называется цех, в котором приготавливают горячие супы? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Холодный; 2) Горячий; 3) Мясной; 4) Овощной.</p>	2
<p>Вопрос 18. Для приготовления картофельного пюре, картофель протирают:</p> 1) Горячим; 2) Теплым; 3) Остывшим.	1
<p>Вопрос 19. Какой вкус должен иметь борщ:</p> 1) Кислый; 2) Сладковатый; 3) Кисло-сладкий; 4) Острый.	3

Вопрос 20. Одно из популярных в России мучных изделий называется (составьте слово из предложенных букв): КЙРАААВ

КАРАВАЙ

**Перечень заданий для выполнения
практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар**

**Задание для выполнения практической квалификационной работы
по профессии Повар**

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны отварные с сыром».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Омлет натуральный».

**Задание для выполнения практической квалификационной работы
по профессии Повар второго разряда**

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Сосиски, сардельки отварные, гарнир каша гречневая рассыпчатая».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные с соусом сладким».

**Перечень заданий для выполнения практической квалификационной
работы по профессии Повар третьего разряда**

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат витаминный».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Винегрет овощной».
3. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп крестьянский с крупой».
4. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами».
5. Приготовление, оформление и подача блюда «Рагу овощное».
6. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета мясная, гарнир пюре картофельное».
7. Приготовление, оформление и подача блюда «Жаркое по-домашнему».
8. Приготовление, оформление и подача блюда «Печень по-строгановски, гарнир картофельное пюре».
9. Приготовление, оформление и подача блюда «Плов из птицы».
10. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная гарнир картофельное пюре».

11. Приготовление, оформление и подача блюда «Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком».
12. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с картофелем со сметаной».

**Образец бланка ведомости закрепления задания
на выполнение практической квалификационной работы по профессии
16675 Повар**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Ведомость закрепления задания на выполнение
практической квалификационной работы
по профессии 16675 Повар**

Группа № _____

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа)

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Задание	Подпись обучающегося	Дата
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

**Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии
по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста
по профессии 16675 Повар**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии**

от « ____ » _____ 20 ____ года

Группа № _____

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16675 Повар

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен (**письменная экзаменационная работа в форме теста**)

Аттестационная комиссия в составе:

Председатель: _____;
(*ФИО, должность, место работы*)

Заместитель председателя: _____;
(*ФИО, должность, место работы*)

Члены комиссии: _____

(*ФИО, должность, место работы*)

приняла решение об утверждении результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

**Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии
по выполнению практической квалификационной работы по профессии
16675 Повар**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии**

от « ____ » _____ 20 ____ года

Группа № _____

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16675 Повар

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен **(практическая квалификационная работа)**

Аттестационная комиссия в составе:

Председатель: _____;
(ФИО, должность, место работы)

Заместитель председателя: _____;
(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: _____

(ФИО, должность, место работы)

приняла решение об утверждении результатов выполнения практической квалификационной работы следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

**Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной
экзаменационной работы в форме теста по профессии
16675 Повар**

**Оценочная ведомость выполнения письменной экзаменационной работы
в форме теста**

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития):
профессия 16675 Повар
Группа № _____

№ п/п	ФИО	Процент результативности и количественный показатель выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста. Оценка по 5-балльной шкале							
		Обучающийся выполнил от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов) Оценка «5»		Обучающийся выполнил от 90% до 71% тестовых заданий (18-22 балла) Оценка «4»		Обучающийся выполнил от 70% до 51% тестовых заданий (13-21 балл) Оценка «3»		Обучающийся выполнил 50% и менее тестовых заданий (0-12 баллов) Оценка «2»	
		кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

Председатель АК

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

Заместитель председателя АК

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

Члены АК

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

**Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии
16675 Повар**

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Макс. Кол-во баллов	Ф.И.О. обучающихся/ количество баллов					
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2						
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2						
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2						
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2						
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2						
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2						
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2						
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2						
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2						
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2						
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2						

Отпуск готовых блюд	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2								
	Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2								
	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2								
	Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2								
	Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2								
	Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2								
	Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2								
	Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2								
	Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2								
Количество баллов		40								
Оценка по 5-балльной шкале										

Критерий оценивания:

2 балла – признак компетенции прослеживается в полно объёме; **1 балл** – признак прослеживается частично; **0 баллов** – признак не прослеживается.

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Ф.И.О. члена АК _____ (_____)
(подпись)

Дата «___» _____ 2023 г.

**Образец бланка сводной ведомости выполнения
практической квалификационной работы
по профессии 16675 Повар**

**Сводная ведомость выполнения практической квалификационной работы
по профессии 16675 Повар**

Дата: «__» _____ 20__ г.

Группа № _____

	ФИО обучающегося	Оценка членов АК			Сред- няя оценка	Итого- вая оценка
		Председатель АК	Член АК	Член АК		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка выполнения практической квалификационной работы определяется как среднее арифметическое оценок представителей АК. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя АК.

Председатель АК _____

(подпись)

(расшифровка)